

San José de Apalta Clásico

CÓD. 942

PRODUTOR

San José de Apalta



A Viña San Jose de Apalta deu início às suas atividades na década de 70, quando a família que já era ligada a agricultura por gerações, finalmente decidiu apostar no antigo sonho de adentrar ao mundo dos vinhos. Com 20 anos de experiência em um dos melhores terroirs de toda a região central do Chile, no Valle del Rapel, a vinícola resolveu dar início a produção de vinhos mais finos e de altíssima qualidade. Atualmente a Viña San Jose de Apalta é logo lembrada por seus vinhos atraentes, qualitativos e de aroma refrescante e frutado. Ela conta com grandes investimentos tecnológicos no setor, garantindo um padrão de qualidade incrível, sempre considerando a tipicidade de seus produtos.

Tipo: Branco

Região: Vale do Rapel

Uva: Sauvignon Blanc

Cor: Amarelo Palha Brilhante, com reflexos esverdeados.

Corpo: Leve

Notas de degustação:

Possui um aroma de frutas cítricas e toques herbáceos. Um vinho equilibrado, com ótima acidez. Seu final de boca é frutado, destacando notas de maracujá.

Vinificação:

Selecionam-se as melhores uvas, que iniciam o processo de vinificação tradicional, delicado e preciso. As uvas atingem a maturidade precisa antes de serem cuidadosamente colhidas. Depois disso, os cachos completos são cuidadosamente prensados, para obter o mosto, que deve ser limpo para favorecer uma fermentação pura e delicada. O mosto é levado para tanques de aço inoxidável para serem fermentados.

A fermentação começa com a inoculação de leveduras selecionadas, além disso, a temperatura é controlada entre 12 e 15° C, por um determinado período de tempo, até que todo o açúcar seja fermentado, transformando-se em álcool.

Maturação: Este vinho não tem passagem por barricas de madeira, a fim de manter todas as características e sabores provenientes da uva. É um vinho jovem e fresco, portanto, existem apenas processos de estabilização e filtração, para alcançar uma aparência perfeita.

Teor alcoólico: 13%

Temperatura de Serviço: 6° à 8°

Tempo de guarda: 2 anos

Volume: 750ml

Harmonização:

Ideal como aperitivo e também combina perfeitamente com frutos do mar, peixes e saladas com molhos cítricos.

Costazurra