

RAYUN

RESERVA



SAUVIGNON BLANC LIMARÍ 2014

Nuestro Sauvignon Blanc Reserva es de color verde pálido, con un perfil aromático complejo, con aromas minerales, hierbas y cítricos. Es un vino que se siente muy fresco, jugoso y nerviso en boca. Al degustarlo, posee un volumen preciso, que complementa perfecto con su acidez y persistencia.

VITICULTURA

Año de cosecha: 2014
Denominación de Origen: Valle de Limarí.
Año de plantación de los Viñedos: 2005
Rendimiento: 10 tons/ha
Mes de Cosecha: Febrero.

ELABORACIÓN DEL VINO

Bodega: En valle de Colchagua.

Maceración: No.

Fermentación: Durante 20 días entre 14 °C y 16 °C con levaduras seleccionadas.

Fermentación Maloláctica: No.

Envejecimiento: Almacenamiento en tanques de acero inoxidable

ANÁLISIS

Composición: 100% Sauvignon Blanc.
Alcohol: 13 %Vol.
pH: 3,26
Acidez Total: 6,1 g/l(ácido tartárico)
Azúcar Residual: 1,6 g/l