



## SÉRIE LIMITADA "LES TERROIRS"



### LE SAUVIGNON BLANC DE CURICÓ 2015

Le Sauvignon Blanc de Curicó, proveniente de la zona cordillerana de Curicó, posee un estilo propio, joven, expresivo y elegante, con una mineralidad característica de ese terroir. Es una alternativa de estilo más sutil a los típicos Sauvignon Blanc de las zonas costaneras chilenas.

<b>VARIEDADES</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>ORIGEN</b>	Pre-Cordillera de Curicó, sector Morza
<b>RENDIMIENTO</b>	9 toneladas/ha, cosecha manual
<b>VINIFICACIÓN</b>	Maceración sobre el 50% antes de la fermentación a 15-17°C. El 10% fermenta y añeja sobre lías en barrica de roble (roble francés, barrica con tostado tecnología cerámica).
<b>ALCOHOL</b>	13,0%
<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>	1,29 g/L
<b>pH</b>	3,3
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	4,9 g/L
<b>PRODUCCIÓN</b>	6.000 botellas
<b>CONSERVACIÓN</b>	3 a 5 años
<b>Tª DE SERVICIO</b>	10-12 °C

#### Notas de degustación

El color es amarillo medianamente intenso con tonos verdosos, la nariz destaca las notas cítricas y una cierta complejidad con frutas blancas y algo de madera muy suave. La boca es fresca pero llena, con las mismas notas que en la nariz, cítricas y frutas blancas pero con una nota mineral y compleja al final.

#### Maridajes

En aperitivos, su lado afrutado lo convierte en un vino muy apto para estas ocasiones. Sin embargo, su frescura y mineralidad lo hacen el mejor acompañante de comidas con mariscos y pescados, y gracias a su estructura hasta con pastas y carnes blancas.





## Premios y Medallas



**The Wine Advocate Robert Parker** (Madrid, noviembre 2015)

Nota 88 Le Terroir Sauvignon Blanc 2015

**Descorchados 2016** (Chile, noviembre 2015)

Nota 90 Le Terroir Sauvignon Blanc 2015