

ALIWEN

RESERVA

Viñedos

Origen

50% Valle de San Antonio
50% Valle del Maipo

Variedad

100% Sauvignon Blanc

Vendimia y vinificación

Cosecha

Fue realizada de manera manual en bins de 350 kgs entre mediados de febrero y principios de marzo en Maipo y mediados a fines de marzo en Leyda.

Recepción

Después de una rigurosa selección, los racimos fueron despalillados y la uva cuidadosamente molida y puesta en maceración fría durante 6-8 horas. Posteriormente el mosto fue prensado.

Fermentación

Se realizó en cubas de acero inoxidable y se inoculó con levaduras seleccionadas. El proceso tomó 20 días a temperaturas que oscilaron entre 13°C y 17°C para así extraer todos los aromas y sabores de la variedad.



SAUVIGNON BLANC

Notas de Cata

Un Sauvignon Blanc de brillante color verde pálido. En nariz se entrelazan los aromas a durazno, cítricos y algunos herbáceos. Muy fresco, sabroso y mineral, mantiene sus características en boca por un largo tiempo. Por sí solo es un aperitivo ideal, o acompañando ostras, frutos del mar frescos, ensaladas y sushi.

Enólogo

Carlos Concha

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885