

# MEMORIA *de* LOS ANDES

## Sauvignon Blanc

### CLIMA

*Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.*

### VITICULTURA

*Edad del viñedo: 10 años*

*Sistema conducción: Espaldera*

*Rendimiento: 12 Toneladas / Ha*

*Tipo Cosecha: Cosecha manual en la segunda semana de Febrero.*

### VINIFICACIÓN

*Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas.*

*La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 13 - 14°C.*

*Maceración: Se realiza una maceración corta en prensa a 10°C por 4 hrs.*

### NOTA DE CATA

*Visual: Amarillo pálido brillante con reflejos verdes.*

*Nariz: Aromas a frutos tropicales, con toques minerales y cítricos.*

*Boca: Entrada en boca con una acidez agradable, de cuerpo liviano con un final de boca muy fresco.*

*Maridaje: Entradas vegetales, mariscos, queso de cabra y pastas.*

*T° de servicio: 10 - 12°C*

