



PUNTÍ FERRER
FINE WINES CHILE

SIGNATURE 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 mecánica en la segunda mitad de Marzo.*

VINIFICACIÓN

*Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionada. La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 14 - 16°C.
Maceración: Se realiza una maceración corta en prensa a 10°C por 4 horas.
Guarda: En cubas de acero inoxidable.*

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, pastas.
T° de servicio: 10 - 12°C*

