

# CASA VIVA

## SAUVIGNON BLANC

Valle de Aconcagua

2019

*Color pajizo pálido; En nariz predominan los aromas a pomelo, manzana verde y hierbas recién cortadas. En boca, el vino tiene buen volumen y frescura, con un retrogusto limpio y cítrico. Cítricos, espárragos y algunos toques florales.*



### ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol 13%

pH 3.32

Acidez total 5,93 g/L (tartárico)

Azúcar Residual 3.45 g/L

**VIÑEDO** Toda la fruta proviene de nuestro propio viñedo, ubicado dentro de los confines más fríos y occidentales del Valle de Aconcagua. Procedente de vides plantadas entre 1993 y 2007, plantadas en suelos arenosos que forman parte de los tramos más planos y frescos del viñedo. Los bloques utilizados en esta mezcla se cultivaron a un promedio de 6 toneladas por hectárea.

**COSECHA** Cosecha a máquina a principios de marzo alrededor de los 22 Brix. Los rendimientos se limitan naturalmente a 6 toneladas / ha.

**VINIFICACIÓN** Prensado directo de uvas fermentadas en depósitos de acero inoxidable a 15-18°C.

