



CASA VIVA

VINA
CASAS DEL BOSQUE

SAUVIGNON BLANC

Todas las frutas se obtienen de viñedos de la propiedad – situada dentro de los más frescos, los tramos más occidentales del Valle de Casablanca. Una mezcla de tres diferentes clones de Sauvignon Blanc (45% clon 107, 32% clon 1 y 23% clon 242) procedente de vides cuatro años de edad, plantados en una arcilla gris / marga que forma una parte de los tramos más planos del viñedo. Los bloques utilizados en esta mezcla se cultivaron en un promedio de 8 toneladas por hectárea (3,2 t / ha).

Cosecha: 2011

Valle: Valle de Casablanca, Chile

Composición Varietal: 100% Sauvignon Blanc

Fecha de Cosecha: 28 de marzo al 24 de abril, 2010

Alcohol: 13,7%

Notas de Cata: 2011

Intensas notas de lima, pomelo y espárragos dominan en la nariz que conduce a los sabores de la figura, salmón ahumado y sal de roca en la boca. Un brillante acidez, sabroso otorga una excelente estructura y longitud.

Maridaje:

Ceviche de corvina, pescados, y otros moluscos y crustáceos.