



CASA VIVA

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE

SAUVIGNON BLANC RESERVA

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 (52% clon 1, 40% clon 242 y el 8% clon 107) de 8 a 18 años de edad vides. Citas a partir de dos diferentes tipos de suelo dentro de la viña (95% a partir de un estrato de arcilla y un 5% a partir de una arcilla roja mezclada con granito descompuesto). Los bloques utilizados en esta mezcla se cultivaron en un promedio de 7 toneladas por hectárea (2,8 t / ha).

Cosecha: 2011

Valle: Valle de Casablanca, Chile

Composición Varietal: 100% Sauvignon Blanc

Fecha de Cosecha: 28 de marzo al 21 de abril, 2011

Alcohol: 13,4%

Notas de Cata: 2010

En la nariz dominan intensas notas a lima y durazno blanco con un dejo a ají jalapeño verde. En la boca, los sabores frascos a nectarín, jengibre, pimienta blanca: Una acidez deliciosa y clara le concede una excelente estructura y largo final.

Maridaje:

Ceviche de corvina, pescados, otros mariscos y crustáceos