

SOL DE CHILE



Sol De Chile Sauvignon Blanc
750ml - Vino Blanco
REGIÓN: Valle del Maule - Chile

VIÑAS: Las uvas provienen de los viñedos ubicados en Villa Alegre, 285 km al sur de Santiago, en el Valle del Maule.

VINIFICACION: El Sauvignon Blanc se cosechó a principios de Marzo. Para extraer el color y los aromas el mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre los 12° a 14°C durante un período de veinte días. Antes del embotellado, el vino se estabiliza y se filtra con cuidado para mantener toda la fruta.



Sauvignon Blanc



Nuestro Sauvignon Blanc tiene un color amarillo limon pálido, con aromas a cítricos y flores blancas. En paladar es equilibrado y sus sabores nos recuerdan a frutas tropicales. Tiene un gran final y fresca estructura.



Combina perfecto con aperitivos, ensaladas verdes, mariscos y pescados, pollos y quesos suaves.

Servir a 10°-12°C



Vinal s.a.s

Carrera 12A # 78-53, Bogotá - Colombia
T: 311.216.9951 / 304.544.7776 / 323.307.4980 / 321.698.6914

SÍGUENOS

