



Valle Casablanca Aires de Casablanca – Reserva Sauvignon Blanc

Aires de Casablanca es la máxima expresión de frescura, elegancia y carácter costero de Chile. Una colección de tres vinos Reserva de clima frío nacidos a pasos del Océano Pacífico, donde las brisas marinas y la mística bruma matutina («camanchaca») refrescan los viñedos para crear uvas de una vitalidad y acidez deslumbrantes. Cada variedad captura la fruta en su estado más puro, directo y honesto, reglando un perfil marcadamente salino, vibrante y seductor. Es la elección perfecta para quienes buscan descubrir el lado más auténtico, moderno y refinado del vino chileno.

Region:

Las uvas proceden del Valle de Casablanca. Se encuentra a solo 30 Kms del Océano Pacífico que ejerce su influencia regulando las temperaturas diarias y nocturnas. La madurez de las uvas es lenta lo que otorga concentración y frescura natural a los vinos.

VARIEDAD:
Sauvignon blanc

ESTILO:
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALOHÓLICA:
12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:
Servir a 8°C.

Notas de cata

Notas a hierba recién cortada, cítricos, pomelo, y frescos aromas varietales de este Valle frío. Fresco de volumen alto y gran jugosidad final, acidez natural refrescante y sabores balanceados.

Maridaje

Perfecto como aperitivo o acompañando mariscos, pescados y ensaladas especialmente preparados en ceviche o la plancha.

Información técnica

Mediante una cosecha programada con precisión, aseguramos la óptima expresión varietal. Tras el despalillado, realizamos una maceración en frío de 6 horas para extraer aromas primarios. Posteriormente, el mosto es prensado suavemente y fermentado a 15°C, garantizando así un vino fresco y elegante.