



Valle de Aconcagua

Cerro Nevado – Sauvignon Blanc

Chile, heredero de la tradición vinícola española, ha sabido aprovechar su geografía única para crear vinos de carácter excepcional. Desde las frescas brisas del Pacífico hasta las cálidas laderas andinas, cada terruño entrega notas únicas a variedades clásicas. Descubre con Cerro Nevado la diversidad y excelencia de los vinos chilenos.

Region:

Las uvas proceden del Valle del Aconcagua unas de las principales zonas vitivinícolas de Chile. Las condiciones climáticas son similares a las de la zona mediterránea, con veranos cálidos y secos e inviernos cortos y suaves. Por su proximidad al mar, existe una humedad permanente con nieblas matinales lo que conlleva unas maduraciones lentas y unos vinos de gran calidad.

VARIEDAD:
Sauvignon blanc

ESTILO:
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALOHÓLICA:
12%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:
Servir entre 8- 10° C

Notas de cata

Color verde lima con aromas herbáceos.

En el paladar hay notas frescas a cítricos y a frutas tropicales. Vivaz y fresco con un elegante final.

Maridaje

Ideal para acompañar pescados, mariscos y ensaladas de estilo mediterráneo.

Información técnica

Tras un riguroso seguimiento en la maduración de la uva, se determina el momento óptimo de vendimia. Las uvas se despalillarán y se someterán a maceraciones por debajo de los 10 grados durante 6-8 horas. Las fermentaciones ocurren a temperaturas bajas para maximizar los aromas primarios típicos de esta variedad.