Pico Andino – Sauvignon Blanc

Pico Andino te invita a disfrutar de una vista y un vino único. Hecho a partir de uvas de viñedos que crecen acunados entre las imponentes cumbres de Los Andes.

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: 12,5%	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO: Entre 10 y 12 °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

Entrantes marinos, verduras salteadas y mariscos en general

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.