

VISTAMAR

BORDEVALLE RESERVA

D.O. MAULE

SAUVIGNON BLANC | 2023

VINHEDO:

As uvas deste vinho nascem no setor de Yerbas Buenas, localizado na pré-cordilheira andina do Vale do Maule. Lá os solos são de origem aluvial e textura franca, argilosa e arenosa, com presença de cascalho. A proximidade com a cordilheira gera um microclima que permite a produção de uvas com alta expressão aromática e abundante frescor. Os cachos são colhidos em seu ponto exato de maturação, de forma mecânica e com seleção de bagos.

VINIFICAÇÃO:

Após a prensagem das uvas, o mosto é decantado a baixas temperaturas para obter o mais alto grau de limpidez. A fermentação é realizada com leveduras selecionadas em tanques de aço inoxidável entre 10 e 12 °C, o que permite desenvolver todo o potencial da variedade, com notas cítricas e frutadas.

NOTAS DE PROVA:

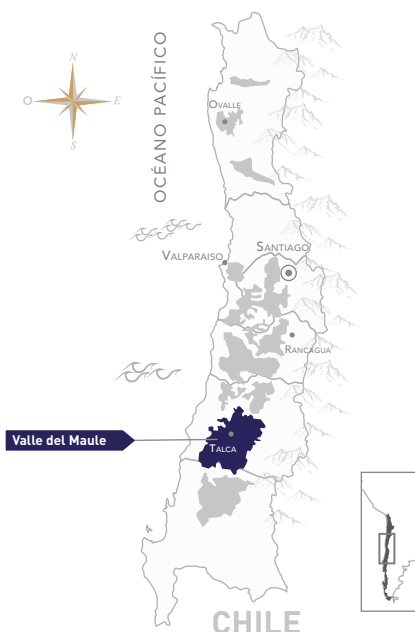
Cor: Amarelo esverdeado pálido e brilhante

Aroma: Notas cítricas e frutadas que lembram maçãs verdes, pêsego branco e peras, combinadas harmoniosamente com toques silvestres e herbáceos.

Sabor: Vinho fresco, frutado e de acidez vibrante; com corpo equilibrado e final longo.

Harmonização: Sirva-o como aperitivo ou ao lado de saladas tipo Caesar e Caprese. Acompanha também badejo com manteiga de ervas, massas ao molho pesto e queijos frescos.

Temperatura de serviço: 8 a 10 °C..



Origem:

Vale do Maule

Variedade:

Sauvignon Blanc

Análise técnica:

Álcool:	13%
Ph:	3.14
Acidez total:	4.64 g/L
Açúcar residual:	4.95 g/L

2023