

V I Ñ A
Männle

Sauvignon Blanc *Limited Edition*

D.O VALLE DEL ITATA

2022



■ ORIGEN

Las uvas provienen de un pequeño viñedo de 5 hectáreas plantado en el año 1995, que se encuentra ubicado en la comuna de Bulnes, depresión intermedia del Valle del Itata.

■ VARIEDAD

Sauvignon Blanc.

■ SUELO

Trumao de textura franco-limosa.

■ CLIMA

Templado mediterráneo.
Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.

■ COSECHA

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 10 de marzo del año 2022.

■ FERMENTACIÓN

Se realizó un suave prensado con las uvas previamente en frío a una temperatura de 8 - 10° C. Luego, el mosto es separado de las borras para iniciar su fermentación en cubas de acero inoxidable, proceso que dura aproximadamente 15 días.

■ GUARDA

El vino fue guardado por 12 meses en cubas de acero inoxidable.

■ NOTA DE CATA

A la vista presenta un color amarillo pálido con notas verdosas, brillante en el cristal. Presenta notas a bálsamo de limón, manzana verde y pomelo. Resaltan los sabores típicos de la variedad, es de acidez presente y refrescante, muy jugoso y fácil de beber. Hace que quieras más y desafortunadamente está vacío más rápido de lo que piensas.

■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar este vino con mariscos, pescados, pollo, pavo y quesos suaves. Ideal para beber en días de primavera y verano.

■ SERVIR A TEMPERATURA: 8 - 10° C

■ ALCOHOL: 12,5% VOL.

■ AZÚCAR RESIDUAL: <2 GR/L.