



Composición Varietal: Sauvignon Blanc.

Uvas: Provenientes del Valle de Casablanca, considerada la zona por excelencia para el cultivo de esta variedad en Chile.

Clones: 107 y 242.

Viñedos: De más de 12 años con producciones menores a las 10 Toneladas por Hectárea.

Cosecha: A mano en bines plásticos.

Selección: Manual de racimos y granos.

Fermentación Alcohólica: Con levaduras indígenas durante 21 días en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas.

Elaborado y Fraccionado en origen.

Datos Analíticos:

Alcohol: 12.5%

PH: 3.2

Acidez Total: 6.70 g/l.

NOTAS DE CATA:

Punto Final sauvignon blanc es de color amarillo acerado brillante, en nariz presenta aromas a pomelo, limón, piña y durazno combinados con notas herbáceas como pasto recién cortado y aceitunas verdes.

Maridaje: Recomendado para acompañar ceviche, sushi, pastas livianas o para ser bebido sólo como aperitivo y bien fresco.