



ÁGUILA DORADA

SAUVIGNON BLANC

DEGUSTACIÓN

Apariencia	: Colores amarillos verdosos. Con brillo e intensidad característicos.
Aromas	: Notas cítricas frescas.

CARACTERÍSTICAS

Composicion Varietal	: 100% Sauvignon Blanc.
Viñedo	: Fundo San Gabriel, San Javier.
Denominación de origen	: Valle del Maule.
Sistema de Conducción	: Espaldera.
Tipo de suelo	: Franco Arenoso.
Edad de Viñedos	: 10 - 30 años.
Rendimiento	: 10 - 11 tons / ha.
Fecha de cosecha	: Primera semana de Marzo.
Tipo de cosecha	: Manual

LOGÍSTICA

Capacidad Botella	: 750 ml.
Botellas por Caja	: 12
Peso bruto caja	: 15,9

ANÁLISIS

Alcohol	: 12,4%
pH	: 4,1
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	: 4,2 gr / lt

DESCRIPCIÓN

Las uvas que son utilizadas en la elaboración de este vino son cosechas en forma manual, en gamelas de 10 Kgs. en los primeros días del mes de marzo . El proceso de vinificación es efectuado con temperaturas no superior a los 15 grados, logrando la fermentación alcohólica en 7 días aproximados, descubando en forma inmediata dando paso a su decantación natural.

