



## DEGUSTACIÓN

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

## CARACTERÍSTICAS

- Composición 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<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 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.

