

# P. S. GARCIA

## MARINA BARREL FERMENTED 2016

Las uvas provienen de los sectores más fríos del valle de Casablanca.

Este vino es un elaborado de un cuartel específico de Sauvignon Blanc clon 107, fermentado con dos diferentes levaduras para realzar sus características tiólicas (con notas herbáceas) y volumen en boca, junto a esto durante la fermentación usamos madera francesa de primer uso para realzar aún más su peso en boca y complejidad aromática.

Marina Barrel Fermented refleja nuestro gusto en Sauvignon Blanc, vinos con peso en boca, de agradable acidez y carácter distintivo de Casablanca. Es un vino que acompaña bien la comida y los buenos momentos junto a la familia y amigos

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Sauvignon Blanc / Clon 107, Valle de Casablanca

### ANÁLISIS

Alcohol: 13,0%

pH 3,28

Acidez tartárica: 6,90 g/L

Azúcar residual: 1,87 g/L

**GUARDA:** 10 meses en contacto con roble Francés

**PRODUCCIÓN:** 3.981 botellas

**FECHA EMBOTELLACIÓN:** 4 de Enero 2017

**FECHA LANZAMIENTO:** Febrero 2017

