

P. S. GARCIA

SAUVIGNON BLANC 2022 ALGARROBO

Las uvas provienen de los sectores más fríos del valle de Algarrobo, ubicado al poniente de Casablanca. Acá hacemos una mezcla de diferentes parcelas y suelos dentro del viñedo.

El clon 242 entrega un gran carácter aromático y las distintivas frutas tropicales en los cuarteles con exposición norte, mientras que los cuarteles sur nos dan más aromas cítricos y vegetales, que le entregan el frescor a este vinos.

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

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Sauvignon Blanc / Clon 242, Valle de Algarrobo

ANÁLISIS

Alcohol: 13,0%

pH: 3,00

Acidez tartárica: 8,55 g/L

Azúcar residual: 0,62 g/L

GUARDA: 6 meses en tanques de acero inoxidable con borra.

PRODUCCIÓN: 7.761 bottles

FECHA EMBOTELLACIÓN: 16 de agosto 2022

FECHA LANZAMIENTO: Septiembre 2022

