

PENGUIN AND CACTUS

SAUVIGNON BLANC | 2025 | VALLE DE LEYDA



VINIFICACIÓN

Cosechadas manualmente, descansaron durante algunas horas como racimos enteros antes de ser prensadas. El mosto fue inoculado con levaduras seleccionadas listas para fermentar a 13°C, asegurando así una lenta fermentación. Posteriormente, fue trasvasado a los tanques de acero inoxidable con sus lías para descansar e interactuar con ellas.

GUARDA

En tanques de acero inoxidable, manteniéndolo en contacto con sus lías, para preservar y realzar las características frutales y construir la estructura en boca.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado ahora o guardado por 3 a 5 años.

TASTING NOTES

Brillante color amarillo pálido con reflejos verdosos. De agradables aromas cítricos, frutas blancas y un agradable toque herbáceo junto a un final mineral y fresco. En boca tiene una acidez vibrante, es un vino de final largo y complejo.

MARIDAJE

Ideal para aperitivos frescos o platos ligeros que contengan pescados blancos poco grasos así como también ensaladas y quesos frescos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

Cosecha: Comenzó el 10 de Marzo

Alcohol: 12.5% Vol.

Azúcar Residual: 3.0 g/l

Acidez Total: 6.37 g/l

pH: 3.07



BRIGHT WAVE WINES

CHILE, REIMAGINED