



# Chamán®

RESERVA

## Sauvignon Blanc

<b>VARIEDAD</b>	Sauvignon Blanc
<b>VALLE</b>	Casablanca
<b>CLIMA</b>	Mediterráneo templado; temperatura media anual: 14,4° C
<b>SUELO</b>	Franco-arenoso; pH alcalino
<b>MESOCLIMA</b>	El invierno está marcado por fuertes heladas matutinas. Durante la maduración, las temperaturas altas se ven suavizadas por la influencia de los frescos vientos costeros y las nieblas veraniegas. La precipitación media anual es de 450 mm, concentrándose en los meses de invierno.
<b>COSECHA</b>	Inicios de febrero. Manual, temprano en la mañana.
<b>RENDIMIENTO</b>	Menor a 8.000 kg/Ha
<b>VINIFICACIÓN</b>	Fermentación a bajas temperaturas (menores a 15°C), en cubas de acero inoxidable. Estabilización protéica con bentonita y tartárica con frío. Filtración previa a embotellado.
<b>GUARDA</b>	4 meses en roble francés
<b>MEZCLA</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>PH</b>	3,27
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	12,5
<b>BOTELLA</b>	Ecológica, liviana
<b>TAPÓN</b>	Screw-cap
<b>PRODUCCIÓN</b>	12.600 botellas de 750 cc
<b>CONSERVACIÓN</b>	Consumo en el año
<b>TEMPERATURA DE SERVICIO</b>	6-8 °C
<b>MARIDAJE</b>	Mariscos crudos con limón, ceviche, sushi, thai y pesados fritos
<b>NOTAS DE CATA</b>	Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos y brillante. Intensidad aromática media-alta. Destaca una intensa nota cítrica (pomelo) y un fondo tropical (piña). En boca tiene una entrada jugosa, con muy buena acidez, resultando chispeante en todo su recorrido; el final nos recuerda de nuevo a las notas cítricas.

**[chamán]** Hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.