

RESERVA ESPECIAL

ALIWEN

Orgánico



Origen

D.O Valle del Maule

Variedad

100% Sauvignon Blanc

Vendimia y vinificación

Cosecha

Fue realizada de manera manual en bins de 350 kgs.

Elaboración

Fermentación de 20 días con temperaturas entre 13°C a 17°C en cubas de acero inoxidable.

Maceración fría durante 6-8 horas, luego el mosto fue prensado.

Notas de Cata

Un Sauvignon Blanc producido con uvas orgánicas, es de brillante color verde pálido. En nariz se entrelazan los aromas a durazno, cítricos como la lima y el pomelo y algunos herbáceos. Muy fresco, sabroso y mineral, mantiene sus características en boca por un largo tiempo. Por sí solo es un aperitivo ideal, o acompañando ostras, frutos del mar frescos, ensaladas y sushi.

Enólogo

Carlos Concha

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885