Sauvignon blanc Reserva "Estate Series", Errazuriz

Les raisins proviennent d'une vigne située au bord du Pacifique, dans la région de l'Aconcagua au nord-ouest de Santiago.

Origine: Les vignes sont situées dans la vallée de Casablanca, à proximité de l'océan Pacifique. Les brises marines et les brouillards matinaux permettent une maturation lente, idéale pour le Sauvignon. Les sols sont sablo-limoneux, bien drainés.

Encépagement: 100% sauvignon

Vinification: Récolte nocturne pour préserver les arômes. Fermentation à basse température (12-14°C) en cuves inox. Élevage sur lies fines pendant 3 mois pour apporter du volume.

Dégustation: Le nez reflète des arômes de melon, de papaye ainsi que des fruits de la passion sur un fond d'agrumes. Il est puissant en bouche avec une belle fraîcheur sur une finale élégante.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal en apéritif mais également en accompagnement de salades de fruits de mer, de poissons en cuisine fusion et en particulier des poissons fumés, scampis, crevettes et sushis.