



# CASA AMADA

Reserva Sauvignon Blanc

2018

**Notas de Cata:**

Amarillo pálido con matices verdes. Aroma a melón con delicados dejos a espárragos. En boca, de muy buena acidez, con notas minerales y a melón. Excelente final.

**Cepas:**

100% Sauvignon Blanc.

**Origen:**

100% de uvas provenientes de viñedos propios con D.O Valle de Colchagua, producido y embotellado en origen.

**Vinificación:**

Selección manual y prensado del racimo entero. Desborre por decantación natural después de 24 horas. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 15 días a temperatura de 12°C a 13°C. Trabajo de lías en estanque.

**Guarda:**

100% en estanques de acero inoxidable.

**Maridaje:**

Este Sauvignon Blanc acompaña muy bien mariscos frescos, como ostras, erizos, ceviche de corvina o simplemente como aperitivo.

