

# D'ALAMEL

DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE

## SAUVIGNON BLANC 2018

### RESERVA

Los vinos D'Alamel Reserva son obtenidos de viñedos seleccionados en Chile, país de un terroir único, donde las viñas crecen entre el Océano Pacífico y la Cordillera de los Andes.

#### Composición

86% Sauvignon Blanc – 7% Semillón – 7% Sauvignon Gris.

#### Origen

Este Sauvignon Blanc proviene de viñedos seleccionados de Chile, que ofrecen condiciones perfectas y saludables para que las vides crezcan año tras año. Exhiben un clima mediterráneo semi-árido, con lluvias concentradas en la época de invierno. Durante la temporada de crecimiento, tenemos días cálidos, secos y noches frescas, como resultado de las frías brisas procedentes de los Andes y el Océano Pacífico.

#### Suelos

Origen aluvial y coluvial. Suelos profundos con buen drenaje.

#### Vinificación

El mosto fue naturalmente decantado en cubas de acero inoxidable y luego fermentado en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 14° a 16°C por 4 semanas.

#### Crianza

El vino fue criado en cubas de acero inoxidable.

#### Notas de Cata

Color: Amarillo lima brillante.

Nariz: Muy expresivo con notas florales y aromas a frutas blancas como el durazno y la manzana verde. También notas más cítricas como el mango y mandarina.

Paladar: Acidez refrescante, buen volumen y persistente final.

#### Maridaje

Compañero ideal para pescados como la corvina y mariscos en general.

#### Servicio

Servir frío, entre los 8°C (44°F) a los 10°C (48°F).

