

Veta Sauvignon Blanc Reserva 2023

CWC Viña Hacienda Maule



Região, País: Alto Cachapoal, Chile

Classificação legal: D.O. Valle del Maule

Uvas: sauvignon blanc

Álcool: 13,0%

Amadurecimento: em tanques de aço inox

Características: cor amarelo pálido com notas esverdeadas. Aromas com predominância de notas cítricas de limão, lima e maçã verde. Na boca é vivo, tem uma boa acidez que aliada a notas minerais o tornam um vinho muito equilibrado, dando uma agradável sensação de frescor.

Harmonização: peixe frito, lulinhas empanadas e salsa aioli, camarão, ostras frescas, sushi, sopas frias como o gaspacho

Temperatura: servir a 8°C

Outras informações

Produtor: a CWC é uma empresa familiar localizada no coração do Vale do Maule, o maior e mais antigo na produção de vinhos do Chile. Ao chegar ao país em 1920, a família com origem no norte da Itália plantou seus primeiros vinhedos, logo percebendo o enorme potencial e todas as condições favoráveis presentes nessa região para o cultivo de uvas de qualidade. São 750 hectares cultivados desde o sopé da Cordilheira dos Andes até às margens do Oceano Pacífico distribuídos através do Vale. Pratica-se uma cultura sustentável em toda as etapas de produção.

Clima: mediterrâneo; suave, com noites frias e manhãs nubladas

Solo: argila avermelhada

Viticultura: vinhedo plantado na zona costeira do Vale do Maule, perto do Oceano Pacífico, que é privilegiada pelo seu clima frio, especial para a produção de uvas brancas.

Vinificação: processo convencional. Colheita manual realizada em março

Guarda: 4 anos (desde que armazenado corretamente).