

VINO BLANCO - ISLA NEGRA SAUVIGNON BLANC - 750 ML

ISLA NEGRA



Alc.Vol : 12.00%

Variedades: Sauvignon Blanc: 100%.

Temperatura de servicio: 8 °C a 10 °C



País / Región / D.O

Chile, Región vitícola del valle central



Historia

Isla Negra es una pequeña ciudad costera en Chile, famosa por artistas y escritores en busca de la inspiración que proveen el océano y el paisaje. Nuestros vinos revelan la inspiración de la costa, las brisas marinas, los paisajes coloridos y la sensación de arena bajo los pies. Frescos y fáciles de tomar, los vinos Isla Negra capturan el espíritu y el encanto de la costa en cada botella.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Selección de las variedades de uvas Sauvignon Blanc y Chardonnay provenientes del Valle Central de Chile y estrujadas por medio de rodillo, Fermentado en tanque de acero inoxidable en frío con la presencia de insertes de roble blanco francés durante 2 meses para luego pasar a botella.

Crianza : Estancia en tanque de acero inoxidable.

Notas de Cata.



Vista : Pajizo pálido



Nariz : Kiwi, Piña, Guayaba, Manzana, Pera, Fruto seco



Boca : Seco, Acidez media, Cuerpo medio



Maridaje

Bacalao, Atún, Salmón, Pollo, Pavo,

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online