

# VINO BLANCO - PALO ALTO - 750 ML

## PALO ALTO



**Alc.Vol : 13.00%**

**Variedades: Sauvignon Blanc: 100%.**

**Temperatura de servicio:**



### País / Región / D.O

Chile, Valle del Maule



### Historia

Vino Blanco de Sauvignon 100% Chileno de Bodega de Paolo Alto en el Valle de Maule, de suelos Coluvial, con buena permeabilidad, contenidos de materia orgánica media y texturas francas a arcillosas, en un clima Mediterráneo con estación seca prolongada.



### Elaboración / Crianza

Elaboración: Las uvas Sauvignon blanc, son despalilladas y prensadas. Con el agregado de las enzimas fermenta 19 días en tanques de acero inoxidable entre 14° y 16°C, luego permanece durante 2 meses en tanque epóxicado.

Crianza : Estancia en tanque de acero inoxidable.

### Notas de Cata.



Vista : Pajizo pálido



Nariz : Oliva, Piña, Pera, Lima, Madreselva, Hinojo, Hoja de tomate, Anís, Hongos, Humo, Tierra



Boca : Seco, Acidez alta, Cuerpo medio



### Maridaje

EAlmeja, Ostión, Cangrejo, Langostino, Bacalao, Rape, Boquerón, Atún, Lubina, Trucha, Pollo, Pavo, Romero, Tomillo, Clavo, Nuez Moscada

### Calificación

**MARINTER**<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO