



BESTIA

Collection

SAUVIGNON BLANC



VARIÉDAD

Sauvignon Blanc

COSECHA ALC

2022 13%

ORIGEN

Valle Central, Chile

NOTA DE CATA

- Color rojo rubí y reflejos rojizos.
- Aromas de cassis, especias y un toque de menta.
- En boca, cuerpo medio con taninos suaves y un final de boca agradable.

MARIDAJE



Sushi, ceviche o como aperitivo.

TEMPERATURA DE SERVICIO



POTENCIAL DE GUARDA

4 años.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldera vertical.

SUELLO

En su mayoría suelos profundos de textura franco arcillosa.

CLIMA

Templado cálido con régimen pluviométrico mediterráneo y una amplia amplitud térmica diurna y nocturna.

VENDIMIA

Cosecha manual y mecanizada, durante la segunda quincena de Febrero.

VINIFICACIÓN

Prensado directo, el mosto fermenta con muy poca turbidez a una temperatura <15°C.

ENVEJECIMIENTO

Es mantenido sobre sus lías finas en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.



chilevinoscolombia.com | bestiaswines.com

* Las cosechas pueden cambiar según disponibilidad.

* Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.