



GLOBO VULTUR VULTUR

Sauvignon blanc 2021

Fermentado en barricas francesas y guarda en ellas por 10 meses
SIN FILTRAR

Elegante y fino en nariz de notas cítricas y minerales, muy propios de la variedad. Destacan las notas tioladas tales como Pomelo.

De gran volumen en boca, persistente y equilibrado, con rica acidez natural, salino y muy mineral.

La producción de este vino es extremadamente limitada.



DATOS TÉCNICOS

Variedades	100% Sauvignon blanc
Año	2021
Denominación de origen	Valle de Casablanca
Cosecha	Uvas cosechadas a mano
Producción	10 ton/ha
Vinificación	La uva es despallada para luego ser prensada delicadamente. La fermentación es larga, el 100% se fermenta en barricas francesas y es guardado en ellas por 10 meses.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol	13°
Azúcar Residual	1.54 g/l
Acidez total	6,38 g/l
pH	3.15

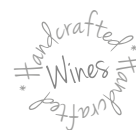
SUGERENCIAS

Puede ser disfrutado ahora o ser guardado por sobre 10 años

Tempertatura de Servicio



(8 a 10 °C)



www.vulturwines.cl

@vulturwines

Hecho a mano en familia - cosecha manual - minima intervencion - sin filtrar - amigable con veganos