

# CABEZA DE PIEDRA



## RESERVADO - Sauvignon Blanc

**Variedade:** 100% Sauvignon Blanc

**Denominação de Origem:** Valle Central

**Álcool:** 12.5° **PH:** 3.30 **Acidez Total:** 6.26 g/l Acido Tartárico  
**Açúcar Residual:** 14.88 g/l

**Vinhedos:** As uvas deste vinho são provenientes do Valle Central. Uma região extensa, plana e quente. A forte influência da Corrente Humboldt significa que durante o dia a brisa fresca sopra do mar para o interior, preenchendo o vazio deixado no vale pelo ar quente que se eleva do leste. À noite, o ar frio que desce das montanhas faz com que os ventos frios soprem em sentido contrário. Estas condições favorecem um longo período de crescimento que permite o desenvolvimento de aromas complexos, mantendo a acidez das uvas.

**Notas Enológicas:** A colheita é manual e ocorre no início de março. Os vinhedos são estabelecidos em solos de fertilidade média. Rendimento médio de 18.000 Kg/ Hectare. A fermentação ocorre a 14°-16°C durante 15 dias em tanques de aço inoxidável.

**Notas De Degustação:** Vinho de cor amarela com reflexos verdes. Aroma de maçã verde, frutas cítricas e toranja. Na boca é fresco e equilibrado.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar com tábua de queijos e frutas, peixes grelhados com molho de limão, ceviches e saladas.  
Servir entre 10-12°C.