



VIÑA SAN ESTEBAN

VSE Classic Sauvignon Blanc

15,000 cajas



COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual: 100% Cabernet Sauvignon.
Enólogo: Horacio Vicente

CLIMA & SUELO

Los días cálidos y la brisa fresca que desciende de la cordillera de Los Andes, son la clave para la máxima expresión varietal. El suelo arcilloso presenta una mediana a baja fertilidad, y un subsuelo de buen drenaje.

PROCESO

Fermentado en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada (14°-16°C). Este vino no tiene guarda en barricas, con el fin de preservar sus características varietales.

DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	13,8	% por vol.
Acidez total:	5,4	g/L (Tartárico)
pH:	3.6	
Azúcar residual:	2.4	g/L

*los datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

De color pálido con tonos verdosos. Aromas florales y a limón fresco. Espléndidamente balanceado con una viva acidez y cuerpo delicado.

Maridaje Sugerido

Un impresionante vino para lucir con pescado blanco o mariscos.
Servir entre 10 ° y 12° C.

Prensa y Premios