



CONVENTO VIEJO

SAUVIGNON BLANC



Año	: 2010
Mezcla	: 100% Sauvignon Blanc
Valle	: Central
Viñedos	: Cañadilla y Santa Rosa, el primero ubicado en el valle de Colchagua y el segundo en el valle del Maule.
Rendimiento	: 15.000 Kg/ha
Cosecha	: Manualmente recolectado durante la última semana de Febrero y transportado en bins plásticos (450 kg aprox) a la bodega.
Vinificación	: Los granos de las uvas son separados y transportados a la prensa de vacío en forma directa desde la molienda, para evitar al máximo el contacto con el aire, y separar de forma inmediata el jugo de las pieles. Lugo este jugo es fermentado en tanques de acero inoxidable a 14-16°C por 18 días aprox. Una vez que la fermentación alcohólica ha terminado, comienza la limpieza de las borras con una decantación natural, que termina en una filtración y estabilización en frío previo al envasado.

Datos técnicos

Alcohol	: 13,0
pH	: 3,19
Azúcar Residual	: 1,71
Acidez Total	: 4,20



CONVENTO VIEJO

SAUVIGNON BLANC

Notas de Cata

Color	: Amarillo pálido y brillante
Aroma	: Aromas a duraznos con algunas notas de frutos cítricos detrás.
Sabor	: Es un vino fresco y frutoso al paladar.
Sugerencias	: Ideal para acompañar con aperitivos como el sushi y pescados crudos. Servir a 9°C.