

Santiago 1541 Sauvignon Blanc

Omschrijving

Plezierige en aromatische Sauvignon Blanc. Licht van kleur met groene tonen. Fruitig en met florale tonen. Licht, fris en mooi in balans.

Druivensoort(en)

Sauvignon Blanc

Vinificatie

De druiven worden tijdens de oogst verzameld in bakken van 350 Kg. Wanneer de druiven zijn geselecteerd worden de trossen pneumatisch geperst. De gisting vindt plaats in roestvrij stalen vaten waarbij de temperatuur tussen 19 graden en 17 graden schommelt. Het gistingsproces duurt 16 dagen. Hierdoor wordt het maximum aan aroma's en kenmerken van de druif verkregen.

Herkomst

Het klimaat is vochtig, met matige, regenachtige winters en warme, droge zomers met koele nachten. Er valt een jaarlijkse neerslag van gemiddeld 700 mm. Deze grote verschillen zorgen voor de productie van gezonde druiven met een fijne textuur en een opvallend aroma.

Eettips

Heerlijke fruitige en frisse witte wijn, welke perfect als aperitief is of in combinatie met salades (met geitenkaas).

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0442020
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12
Jaar:	2018
Streek:	Central Valley
Appellatie:	Central Valley
Wijnhuis:	Santiago 1541

