

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.

Bijzonderheden

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



 **verbunt
verlinden**

SALENTIN
VALLE DE UCO

RAMÓN BILBAO
HARD SICIA ALTA

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1858
PORT

ERRAZURIZ

FARINA
VINIFICAZIONE IN VALPOLICELLA

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

KENDALL-JACKSON®

YALUMBA
FAMILY VIGNERONS C. 1849

Laurent
MIQUEL