

# Las Mercedes

## Singular



## SAUVIGNON BLANC 2015

### NOTAS DE CATA

De *color* amarillo pálido.

En *nariz* presenta frutas cítricas como pomelo, piña, mango, mezclado con aromas florales y notas minerales.

En *boca* es complejo y elegante, con buen volumen, acidez fresca y un largo final, donde persiste su salinidad y mineralidad.

*Sugerencias: Ideal con mariscos como ostras crudas o pescados de roca que son más sabrosos y estructurados.*

*Potencial de guarda: Se recomienda consumirlo hoy, pero hasta 3 años en botellas debería mantener su personalidad.*

*Temperatura: 10-12°C.*

### DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2015
Apelación	: Maule
Cepa	: 100 % Sauvignon Blanc

### VIÑEDO

Fundo	: Batuco, 30 Kms del Océano Pacífico, 187 msnm
Cuartel	: 5
Suelo	: Franco arcillo arenoso
Rendimiento	: 10.000 kg/ha
Cosecha	: Manual durante la tercera semana de marzo

### VINIFICACIÓN

Maceración en frío	: 10°C por 5 horas
Fermentación	: En tanques de acero inoxidable a 15-17 °C, durante 12 días aprox.

### ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,2
Ph	: 2,91
Azúcar residual	: 1,02
Acidez Total	: 4,49