



SAUVIGNON BLANC CENTRAL 2016

Nuestro Rayun Sauvignon Blanc es un vino con un brillante color amarillo pálido. En nariz, es muy frutoso, presentando aromas a piña fresca y frutos blancos como manzana verde, además de un suave toque cítrico. En boca es un vino nervioso, de acidez equilibrada, la cual le da frescor y persistencia en el paladar.

VITICULTURA

Año de cosecha: 2016
Denominación de Origen: Valle Central.
Año de plantación de los Viñedos: 1993
Rendimiento: 15 tons/ha
Mes de Cosecha: Marzo.

ELABORACIÓN DEL VINO

Bodega: En valle de Colchagua

Maceración: No.

Fermentación: Durante 20 días entre 14 °C y 16 °C con levaduras seleccionadas.

Fermentación Maloláctica: No.

Envejecimiento: Almacenamiento en tanques de acero inoxidable.

ANÁLISIS

Composición: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 12 %Vol.

Ph: 3,15

Acidez Total: 6,7 g/l (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 2.1 g/l