

# ANTARES<sup>®</sup>

CHILE

The brightest star in the southern sky

## Antares Sauvignon Blanc

### La estrella más brillante del Hemisferio Sur

Chile es un país largo y angosto que se ubica en el extremo suroeste de Sudamérica. De norte a sur, de este a oeste, la combinación entre hombre, clima y suelo ha permitido abrir nuevas regiones vitivinícolas al mundo. Las características más importantes de esta mezcla son la Cordillera de los Andes en la frontera este; el Océano Pacífico en la costa oeste; el desierto de Atacama en el norte, y la Patagonia en el sur. Tierra de exploradores y aventureros, este país vitivinícola da origen a vinos apasionantes.

### Fermentación y guarda

Para elaborar este vino prensamos cuidadosamente las uvas a fin de capturar su carácter fresco y frutal, y dejamos el mosto en contacto con las pieles por varias horas de maceración en frío. Luego se fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 10 y 12 ° C usando levaduras seleccionadas para un desarrollo óptimo de aromas y sabores.

### Notas de cata

De pálido color amarillo limón, con tonalidades verdosas, nuestro Antares Sauvignon Blanc es un vino fresco. Entrega aromas de melón y piña con refrescantes notas cítricas de lima y pomelo. En el paladar es suave y frutal, con un cuerpo medio y una acidez bien equilibrada.

### Sugerencia de maridaje

Es un vino ideal para el aperitivo en días de verano y queda muy bien con ensaladas y platos con mariscos.

Sírvalo entre 10 y 12 ° C

### Potencial de guarda

Bébalo ya.

### Información técnica

Enólogo: Andrés Caballero

Variedad: 100% sauvignon blanc

Denominación de Origen: Valle Central

