



ANTARES

THE SOUTHERN STAR



SAUVIGNON BLANC

ORIGEN

Las uvas que dan origen a nuestros vinos Antares provienen de Chile. País que cuenta con destacados viñedos situados en diversas regiones de Chile. En estas áreas, se experimenta un clima mediterráneo moderado, con veranos cálidos y secos, y lluvias principalmente durante el invierno. Esta condición climática favorece la obtención de uvas saludables, con una madurez óptima y concentración, las cuales contribuyen a la creación de vinos sabrosos y elegantes.

NOTAS DE CATA

Color: De pálido color amarillo limón, con tonalidades verdosas.

Nariz: Entrega aromas de melón y piña con refrescantes notas cítricas de lima y pomelo.

Paladar: En el paladar es suave y frutal, con un cuerpo medio y una acidez bien equilibrada.



Entre 10º y 12ºC.



VINIFICACIÓN

Las uvas utilizadas en este Sauvignon Blanc fueron cosechadas ya sea de forma mecánica o manual, dependiendo del viñedo. 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.

Maridaje



Mariscos.



Ensaladas.