



RAVANAL



Selection Terroir

SAUVIGNON BLANC

Nota de Cata

Elegante color amarillo pálido, con agradable carácter frutal y un toque vegetal, que se complementa con delicados sabores a durazno blanco, pomelo y finas notas minerales. Equilibrado y fresco, es un excelente aperitivo, óptimo para acompañar mariscos frescos, pescados y ensaladas.



Variedad : Sauvignon Blanc.



Región de origen : Valle Central.



Suelo: Aluvial, franco arcillo-limoso de profundidad media con pedregosidad en profundidad con riego por goteo.



Altitud: 250 m s. n. m.



Clima: Mediterráneo, seco y con temperaturas cálidas. Marcado por baja humedad atmosférica y una amplia variación térmica día-noche, lo más relevante es la elevada radiación solar diurna y brisa refrescante proveniente de la cordillera en la noche.



Conducción del viñedo: Espaldera vertical alta.



Fecha Cosecha: 4° semana de Febrero.



Contenido alcohólico: 12,5 % v/v.