



Continent du Vin

SIEGEL - SEMBLANTE- Sauvignon Blanc- 2018

Cépages et terroir

Producteur:	Viña Siegel
Viticulture et Vinification:	Alberto Siegel
Appellation d'Origine:	Curico Valley
Assemblage:	100% Sauvignon Blanc

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: 70% provient de Leyda et 30% de Los Lingues

Vinification: Fermentation alcoolique pendant 20 jours à 16°C. Filtration: le vin est clarifié et stabilisé à basse température, pour ensuite être filtré.

La filtration stérile est effectuée par une membrane pour assurer la stabilisation microbiologique.

Elevage: Aucun.

Dégustation, accord avec les mets

Accords mets: à l'apéritif, avec des fruits de mer, du poisson et des salades.

Notes aromatiques: Couleur pâle, nuance verte. Intense arômes de fruits tropicaux au nez, légèrement herbacé avec une pointe citronnée. Bel équilibre en bouche avec une douce acidité rafraîchissante et de la longueur.

Analyses

Sucres résiduels : 1,88 g/l ; Acidité totale : 6.37 g/l ; pH : 3.37 ; Alcool : 13 % vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 8-10°C. A boire dans les 3 ans à venir.

