



PUNTÍ FERRER
FINE WINES CHILE

R E S E R V A

SAUVIGNON BLANC
D.O. VALLE DE CACHAPOAL



SUELO

Tipo de suelo franco arenoso con presencia de piedra.
Riego a manto. Zona de gran amplitud térmica.

VITICULTURA

Sistema conducción: Parrón
Rendimiento: 8.000 kilos / Ha
Tipo Cosecha: Cosecha manual primera semana de Febrero.
Ubicación: Rosario

VINIFICACIÓN

Temperatura de fermentación, durante un mes a 12°C.
Sin fermentación malolática.
El vino encierra en su historia una idea que surge en el combinar diferentes procesos. Fermentación en huevos de greda, barricas y acero inoxidable.
Dichos procesos diferentes aportan aromas, arte y evolución.

NOTA DE CATA

Visual: Color plata intenso con destellos oro.
Nariz: Se busca el pomelo, la ruda y aromas vegetales.
Boca: Frescura, pero a su vez graso e intensidad.

ESTE VINO NO ES FILTRADO, SOLO
CENTRIFUGADO, LO CUAL AYUDA A PRESERVAR
LA ESENCIA DE DICHAS SENSACIONES.



FERMENTADO
EN HUEVOS
DE GREDA

VINO APTO
PARA VEGANOS,
SIN ESTABILIZAR Y
SIN ADITIVOS.

AZÚCAR
RESIDUAL <3,5 g/L

ALCOHOL 13,0%



Descorchados
2023



Descorchados
2023



Tim Atkin MW
2023