



SAUVIGNON BLANC 2014



NOTAS DE CATA

Atractiva nariz de notas cítricas como lima, pomelo y manzana verde, con toques tropicales muy propios de la variedad como mango y maracuyá. En boca es bien equilibrado con buena acidez natural. Salino, fresco y vivo.

Nombre del vino	: Boya Sauvignon Blanc.
Añada	: 2014.
Cepa	: 100% Sauvignon Blanc.
Cajas producidas	: 2.200.
Denominación de origen	: Leyda - San Antonio.
Cercanía al Océano Pacífico	: 11 kms.
Producción	: 10 Ton/ha.
Densidad de plantación	: 5.000 Plantas/ha.

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Vendimia: : Del 3 de marzo hasta el 13 de marzo de 2014, la selección de fruta se hizo en los viñedos y en la bodega. Cosechadas a mano en gamelas de 10 kilos.

Contacto con la piel : 4 horas a 6 °C..

Fermentación : Tanques de acero inoxidable a 12 °C aproximadamente.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,02
Acidez total	: 7,71 g/l (H ₂ T)
Alcohol	: 12,5 %
Azúcar residual	: 1 g/l