



Boya Sauvignon Blanc 2023

NOTAS DE CATA

Intensa nariz de lima fresca, y grosellas verde y ciruelas amarillas con un final con toques de frutas exóticas y una nota herbal clásica en esta variedad. En boca se siente jugoso con una acidez refrescante que la aporta tensión y dando paso a un final largo y salino que lo hacen muy refrescante para aperitivos o comidas del mar.



Nombre del vino:	Boya Sauvignon Blanc
Añada:	2023
Cepa:	100% Sauvignon Blanc
Cajas producidas:	3.200
Descripción del viñedo	
Denominación de origen:	Leyda - San Antonio
Cercanía al Océano Pacífico:	14 Km.
Producción:	9 Ton/ha
Densidad de plantación:	5.000 Plantas /ha

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Vendimia:	Entre el 15 y 27 de marzo, la cosecha se realizó principalmente al amanecer 100% despalillado, con una maceración de solo 2 horas y luego prensado sin cortes.
Fermentación:	: Previo a la fermentación se trabajó las borras dulces en un proceso llamada estabulado para luego fermentar en acero inoxidable a temperatura cercana a los 12 °C. Estuvo en contacto con las lías por 6 meses.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH:	3,10
Acidez total:	7,1 g/l (H ₂ T)
Alcohol:	12,8%
Azúcar residual:	1,0 g/l