



# SAUVIGNON BLANC

**MOMENTOS RESERVA  
2017**

D.O. Valle de Curicó  
PH: 3,26  
Acidez: 8,17 gr/lit H 2SO4  
Alcohol: 12,6°  
Azúcar residual: 1,28 gr/lit



*Nuestro Sauvignon Blanc, Momentos Reserva, es de color amarillo pálido con tintes verdosos. Expresivo en nariz, agradable mezcla de notas cítricas, piña y hierba fresca. Su boca es liviana, ligeramente mineral con una suave acidez que le otorga buena complejidad y persistencia. Final de gran frutuosidad, delicado y fresco.*

## PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan desde fines de febrero a principios de marzo, durante la mañana cuidando de preservar su fresco carácter. Las uvas son descobajadas y los granos escurridos enfriados a 10°C. El jugo se separa de los sólidos por prensado neumático y se realiza una clarificación estática previa a la fermentación. El jugo limpio es fermentado lentamente a temperaturas de 13° a 15°C durante 12 a 15 días. Finalmente es estabilizado y filtrado para ser envasado, guardando todos sus atributos.

## PREMIOS



## MARIDAJE



Ensaladas



Mariscos  
frecos



Ceviche

## TEMPERATURA SUGERIDA

10°–12°C (50°–54°F)

## POTENCIAL DE GUARDA

3 Años.



Las botellas de La Junta ocupan un 40% de vidrio reciclado y cajas de cartón reciclado para su embalaje

[juntawinery.com](http://juntawinery.com)