



# FOYE

## SAUVIGNON BLANC

**NOTAS DE CATA** Nuestro Sauvignon Blanc presenta un color amarillo pajizo brillante y limpio, con una nariz delicada, marcada por flores blancas, notas sutiles de frutas cítricas y vegetales como ají verde y espárragos, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, de acidez media baja, es fresco en nariz y boca.

**Maridaje:** Es ideal como aperitivo junto a la piscina o en la playa una tarde de sol. Acompaña bien mariscos crudos y cocidos, así como pescados livianos. Con ceviches de baja acidez, lo mismo para un tiradito.

Temperatura de Servicio: 8°C.

<b>VARIEDAD</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>D.O.</b>	Maule
<b>VIÑEDO</b>	Viñedos plantados principalmente en laderas con exposición N-O, en espalderas y riego por goteo.
<b>SUELO</b>	Origen aluvio-coluvial en terrazas y pendientes de fertilidad media-baja. Hay buen drenaje.
<b>COSECHA</b>	Cosecha mecánica nocturna. Cosecha en dos etapas con diferencia de 7 días, comenzando la 1ra semana de marzo.
<b>FERMENTACIÓN</b>	Fermentación en acero inoxidable a temperatura promedio de 12°C.
<b>CRIANZA</b>	Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.