



# CALITERRA

## Tributo Sauvignon Blanc 2021

*Viñedo Santo Tomás, Valle de Casablanca*



### ORIGEN

**Suelo:**  
Granítico lavado con arcilla y cuarzo.

**Cuartel:**  
Parcelas 7 y 9.

**Exposición:**  
Norponiente

### ANÁLISIS

**Alcohol:** 13,5%  
**pH:** 3,24  
**Acidez Total:** 7,49 g/L  
**Azúcar Residual:** 1,0 g/L

### VINIFICACIÓN

93% en tanques de acero inoxidable y 7% en barricas de Acacia.

**Tipos de Levaduras:**  
93% levaduras seleccionadas y 7% levaduras nativas.

**Temperaturas de Fermentación:**  
12° - 20° Celsius.

**Tiempo de Fermentación:**  
10 a 15 días.

### GUARDA & ENVASADO

**Fecha de Envasado:**  
Septiembre 2021

**Potencial de Guarda:**  
Ideal consumir desde fines del 2021 hasta fines del 2026.

### NOTA DE CATA

Tributo Sauvignon Blanc 2021 tiene un color amarillo plata. Este vino muestra complejidad en nariz con aromas herbales y frutales, acompañado de pomelo, durazno blanco, flor de acacia y suaves tonos a boj y piedra de fusil. En boca es equilibrado con una refrescante acidez y cremosidad, realzando sus atractivos sabores en armoniosa y larga persistencia.