



# CHAMÁN RESERVA SAUVIGNON BLANC

## AÑO 2026

**VARIEDAD**  
Sauvignon Blanc

**SUELO**  
Granítico

**COSECHA**  
Finales de marzo

**GRADO ALCOHÓLICO**  
12% vol.

**TAPÓN**  
Screw-cap

**GUARDA**  
Consumir preferentemente dentro de los primeros 2 años.

**BOTELLA**  
Bordelesa ecológica de 750 ml.

**PRODUCCIÓN**  
8.000 botellas (750 ml).

**MARIDAJE**  
Ideal para mariscos frescos, ceviches, sushi, cocina tailandesa y pescados blancos.

**NOTAS DE CATA**  
**Fase visual:** Amarillo pálido con reflejos dorados.  
**Fase olfativa:** Notas de lima, pomelo, maracuyá y frutas tropicales.  
**Fase gustativa:** Ligero, fresco, de acidez marcada y final persistente.

**VALLE**  
Casablanca

**CLIMA**  
Templado fresco

**RENDIMIENTO**  
10.000 kg/ha

**VINIFICACIÓN**  
Fermentación en estanques de acero inoxidable a temperaturas inferiores a 15 °C para preservar la expresión aromática de la variedad. Posteriormente se realiza estabilización proteica con bentonita, estabilización tartárica por contacto y filtración previa al embotellado.

**COMPOSICIÓN**  
100% Sauvignon Blanc  
pH 3,33

**TEMPERATURA DE SERVICIO**  
8° a 10° C

