VIÑA AROMO

Enjoy 100 years of tradition

DOGMA GRAN RESERVA

Sauvignon Blanc

Valle del Maule



Proveniente de viñedos al límite de la influencia andina del valle del Maule, este Sauvignon Blanc muestra la tipicidad de nuestro terroir: buena luminosidad y amplitud térmica diaria, con bajas temperaturas nocturnas que favorecen una buena maduración de las uvas, permitiendo preservar una frescura natural y resaltar las notas tropicales características de esta área.
De color amarillo pálido brillante con sutiles reflejos verdosos. En nariz resaltan los aromas de maracuyá, piña fresca y guayaba, integrando suaves notas a pomelo, lima con toques a cáscara de cítricos. En boca destaca por su frescura y vivacidad, con una acidez equilibrada y vibrante. Su textura es suave y armoniosa, con una boca refrescante, donde predominan los sabores frutales y una sutil mineralidad que realza su elegancia.

Maridaje: Ideal para acompañar productos del mar como ostras u ostiones frescos, tártaro de atún, carpaccios de pescados blancos, ceviches de reineta o corvina. Platos de influencia asiática como sashimi, sushi y tiraditos. Su vibrante frescura realza preparaciones con cítricos, hierbas frescas y vegetales de temporada.

Composición Varietal: 90% Sauvignon Blanc -10% Sauvignon Gris

Guarda: Un 10% del vino se fermenta en roble francés. Se trabaja un programa de levantamiento de lias finas por tres meses. La guarda se hace en acero inoxidable.

Análisis:
Alcohol: 12,8 % vol.
Azúcar Residual: 1,9 g/L
Acidez Total: 6,01 g/L in $C_4H_6O_6$
PH: 3,24

Información Logística
Capacidad de botella: 750 ml
Botellas por caja: 6
Peso bruto caja: 9,5kg
Cajas por pallet: 1,0 m x 1,2 m = 28x5 = 140cases

Exports // 17 Oriente 931, Talca, Chile - Phone: (56) 712265587- exports@elaromo.cl - www.aromo.cl