



MAREA

SAUVIGNON BLANC

2024 / D.O. VALLE DE LEYDA

100% SAUVIGNON BLANC

VIÑEDO

Características del viñedo: Mesetas y lomajes suaves, fundo ideal y con gran potencial para producir uvas blancas de alta calidad. Es un campo que recibe influencia costera directa lo que permite una maduración lenta, logrando un equilibrio entre aromas, sabores y azúcar.

Clima: Clima costero influenciado por la proximidad al Océano Pacífico, a 2 km de distancia en línea recta al mar. Temperaturas veraniegas moderadas, con máximas en verano cercanas a 25 grados, con una oscilación térmica significativa entre el día y la noche. Inviernos suaves con escasas heladas. Precipitación anual moderada concentrada en invierno.

Suelos: Mezcla entre suelos de suaves lomajes graníticos con trazas calcáreas y sedimentos aluviales del río Maipo.

Edad promedio de las vides: Viñedos de 6 años

Clones: D1

NOTAS DE CATA

Brillante y limpio, de color muy pálido con reflejos verdosos, una nariz intensa, expresiva y compleja donde destacan las notas cítricas como la lima, mandarinas, acompañado de notas tropicales como la maracuya, mango y sutiles notas a cassis e hinojo. En boca es un vino con una acidez jugosa, fresco y de buena persistencia.

MARIDAJE

Ceviche de salmón, tártaro de atún y ensalada fresca de hojas verdes.

PREMIOS

Latin American Wine Guide - Alistair Cooper & Catad'Or 2024 • 93 Puntos.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,5%

Acidez total (H₂SO₄): 4,5 g/L

pH: 3,25

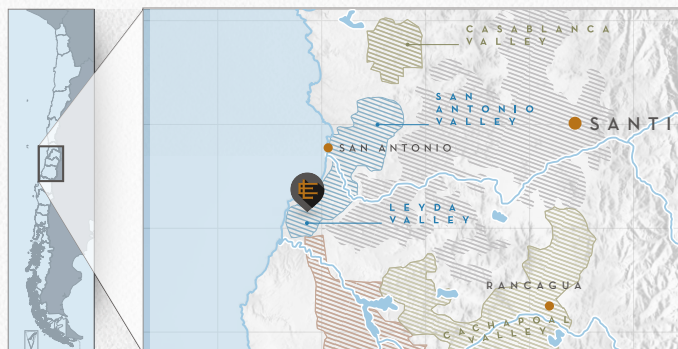
Azúcar residual: 2,5 g/L

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

7 - 10 °C / 45 - 50 °F



CHILE VALLE DE LEYDA • Y REGION



ATALAYA ESTATE

