



OCHO MILLAS

Los viñedos de OCHO MILLAS son bañados todos los días de verano por el luminoso sol de Chile, manteniéndose frescos gracias a la fría brisa del Océano Pacífico.

Ocho Millas es una selección de vinos Premium de clima frío del Valle de Leyda de Chile, elaborados a partir de uvas seleccionadas, cultivadas en los viñedos familiares de nuestro fundo El Canelo, ubicado a tan solo 8 millas del Océano Pacífico. Estos vinos son la verdadera expresión de su terroir único: calidad excepcional, frescura intensa y sabores vibrantes.

SAUVIGNON BLANC

NOTAS DE CATA

Color amarillo sutil con reflejos verdosos. Nariz intensa y fresca, con notas de frutas tropicales y cítricas. En boca, presenta una acidez media-alta, es jugoso al paladar y muy refrescante.

MARIDAJE

Es un perfecto acompañamiento para mariscos y pescados a la parrilla, salmón ahumado y ensaladas.

PALADAR



UVAS

100% Sauvignon Blanc

COSECHA

2024

REGIÓN

Valle de Leyda

ALCOHOL

13%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

7 - 10 °C
45 - 50 °F

