



Los viñedos de este Sauvignon Blanc están en el Valle del Malleco, en el extremo austral de la viticultura chilena. El pueblo se llama Quino que significa "entre ríos". Estos suelos rojizos de origen volcánico tienen muchas piedras y un alto contenido de arcilla.

Las temperaturas son bajas y las precipitaciones anuales sobrepasan los 900 mm, características climáticas que nos recuerdan más la Borgoña que el cálido valle central de Chile, entregando acedeces vibrantes y alcoholes más bajos. Un vino con carácter e identidad, que en copa muestra frescura y pasión. Una nueva era y un nuevo concepto de lo que significa el extremo Sur de Chile. Un vino que acusa un lugar, un origen, un terroir.



Cyril Chaplot [cyril@williamfevre.cl]  
Commercial Manager



WILLIAM FÈVRE CHILE

# SAUVIGNON BLANC

D.O. Malleco Valley, Chile

2021

**100%** Sauvignon Blanc

## Notas enológicas

Fermentamos este Sauvignon Blanc algo turbio para obtener una boca más profunda. La fermentación alcohólica no se efectúa a tan baja temperatura, como se acostumbra en esta variedad, con el objetivo de hacer prevalecer los aromas primarios y que se mantengan en el tiempo. La fermentación se produce con levaduras nativas y luego el vino evoluciona en tanques de acero inoxidable, todos ideales nobles para lograr un vino puro y chispeante que refleje su origen austral.

## Notas de cata

Su nariz es cítrica con aromas a flores blancas y lima. En boca tiene una acidez vibrante, es vertical y de persistencia media. Ideal para acompañar con ostras.

## Maridaje

"Pescado a la parrilla" (Cyril Chaplot, WFC).



<b>Fecha de cosecha</b> Abril	<b>Producción</b> 6,932 bottles	<b>Grado Alcohólico</b> 12,9% Vol.	<b>Azúcar Residual</b> 1.05 g/l
<b>PH</b> 3,20	<b>Acidez total</b> 4.96 g/l	<b>Altitud</b>	<b>Suelo</b>