



## Tasting Notes – Notas de cata

### Kimche Sauvignon blanc Varietal

Denomination of Origin:	Maule Valley
Vineyards:	San Javier and Villa Alegre (Loncomilla)
Composition :	100% Sauvignon Blanc
Alcohol:	12,0% by Vol.
Total Acidity:	5,3 g/l (as tartaric acid)
Residual Sugar:	1,5 g/l



### **Harvest and vinification**

Grapes were handpicked at the beginning of March and pressed gently. The resulting must was fermented at low temperatures to maintain varietal aromas. The wine was fined and lightly filtered before bottling.

### **Tasting notes**

Pale yellow color with hints of green. Aromas of citrus fruits, green apples and freshly cut grass. Refreshing acidity on the palate leads to clean and dry finish.

---

### **Vinificación**

La uva fue cosechada a mano a principios de Marzo y prensada suavemente. El mosto fue fermentado a bajas temperaturas para preservar los aromas propios de la variedad. Previo al embotellado el vino fue clarificado y ligeramente filtrado.

### **Notas de cata**

Color amarillo pálido con reflejos verdes. Aromas cítricos, de manzana verde y pasto recién cortado. La acidez refrescante lleva a un final seco y muy franco.