



Notas de Cata

Color amarillo pálido con reflejos verdes
Aromas de brotes frescos, pomelo y una nota de sudor.
Al paladar, fresco con expresión de fruta cítrica y agradable textura.
Ideal para acompañar mariscos y ceviche.
Servir a 10-12°C

Descripción Técnica

Microbiológica (RSA, DS 977)

Parámetro	Limite Ufc/ml
Hongos	<50
Levaduras	<50
R. Total	<50
Bact. Acéticas	<50
S. Aureus	<10

Físicos-Químicos

Parámetro	Especificaciones
Alcohol	12.5° - 13 °
Ac. Volátil	< 0.8
Ac. Total (gr/lt. H2SO4)	3.3 – 3.6

Vino Sauvignon Blanc

Parámetro	Especificaciones
pH	< 3.7
SO2 L	40
SO2 T	< 200
Azúcar Residual (gr/lt)	< 2
NTU	< 30

*La información analítica corresponde a una guía standard según nuestra experiencia, sin embargo podemos adaptarla a los requerimientos de cada cliente.

Vida Útil y Condiciones del Almacenamiento del Producto

36 meses, Bajo Condiciones de Temperatura Controlada.

Potencial Consumidor

Este producto puede ser consumido por la población adulta excepto embarazadas y aquellos consumidores que puedan presentar reacciones alérgicas al SO2.

Almacenamiento

Almacenar de acuerdo a variedad y tipo de envase.

Mercados

Mercado Nacional, Mercado Exportación.

Regulaciones y Exigencias del Mercado

Nacional: Reglamento Sanitario de los Alimentos, DS 977. Ley de Alcoholes 18.455, Regulación Externa OIV.

