



---

---

# MONARCA *Varietal*

---

---

## **Variiedad**

Sauvignon Blanc

---

## **Cosecha**

Última semana de febrero y segunda de Marzo.

---

## **Origen**

Valle del Cachapoal, Rapel.

Viñedos Loreto, Las Rosas y Los Lirios.

---

## **Clima**

Mediterráneo Templado, estaciones marcadas, gran amplitud térmica entre el día y la noche durante la época de maduración.

---

## **Suelos**

Aluviales, franco arenosos, de baja fertilidad

---

## **Vinificación**

La fruta es cosechada a baja temperatura, luego molida y despalillada apenas llega a la bodega. El jugo resultante es protegido del oxígeno y decantado durante 24 - 48 hrs para obtener un mosto limpio y brillante, este es inoculado con levaduras seleccionadas. La fermentación es cuidadosamente controlada entre 14 - 16 °C.

---

## **Guarda**

Guarda corta de 4 -6 meses en estanques de acero inoxidable.

---

## **Color**

Verdoso pálido, brillante.

---

## **Nariz**

Expresiva nariz, rica en grosella blanca, durazno blanco y algunas notas cítricas.

---

## **Boca**

Fresco, de rica y equilibrada acidez, untuoso y persistente.

---

## **Sugerencias de servicio**

Servir a 8 °C, para disfrutar sus caracteres frutales abrir en los primeros 2 años.

---

---