



HONG KONG 2017



# TRAVESIA

**COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% SAUVIGNON BLANC**

**CATEGORÍA: Vino de consumo hasta 3 años desde su embotellado**

**AÑEJAMIENTO EN BOTELLAS: Posee un tiempo de conservación en botellas mínimo de 4 meses.**

**ANÁLISIS QUÍMICOS:**

Alcohol:	13.00 % v/v
Az. Red.:	1.1 g/l
Ac. Volátil:	0.17 g/l expresado en ácido acético
Ac. Total:	6.43 g/l expresado en ácido Tartárico
SO2 Libre:	48.64 mg/l
SO2 T:	67 mg/l

**ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:**

**VISTA:** Tiene un color amarillo verdoso atractivo propio del varietal. Con un brillo intenso.

**NARIZ:** Tiene aromas típicos del varietal, recuerda al maracuyá, durazno, frutas blancas, y algo de ruda. Tiene una fuerte intensidad aromática. Este varietal se ha aclimatado y adaptado muy bien en San Miguel del Morro donde su expresión varietal se desarrolla intensamente. Con aromas más frutales y muy pocos tonos herbáceos, que lo distinguen de los demás Sauvignon provenientes del resto del Mundo.

**BOCA:** Es suave, elegante, fácil de beber, con un ataque algo ácido que da sensación refrescante. Un vino de alta calidad. Que acompaña y resalta los quesos sobre todo los de tipo azul y los pescados.

[www.doshemisferios.com](http://www.doshemisferios.com)

