



Nombre: Big Fish

Origen: Valle de Casablanca

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

Rendimiento: 68 HL/Ha

Viñedo: El viñedo está camino a Tapihue, a unos 10 kilómetros del pueblo de Casablanca. Se trata de una plantación en espaldera de 20 hectáreas rodeada de cerros bajos y bosque sobre suelo principalmente granítico aunque con presencia de arcillas. Se riega por goteo

Vinificación: La fruta se procesa en Casablanca en una bodega cercana al predio y dotada de tecnología de primer nivel (acero inoxidable, prensa neumática, frío, etc). Allí arrendamos solo el espacio pues la enología es trabajo nuestro. No se realizan correcciones y se fermenta a baja temperatura. Se envasó en octubre en la misma bodega para evitar movimientos innecesarios al vino.

Notas de Cata: Cristalino y honesto. Huele a pureza a hierbas, a frutas y flores blancas, a durazno blanquillo chirimoya piña. Es un abanico muy impresionante. Limpio nítido fresco y joven. Notas cítricas y salinas. En boca es vibrante nervioso juguetón. Muy atrevido de acidez personal y encantador

Guarda: 15°C. Apto para beber inmediatamente. Se puede guardar sin problema unos 3 a 4 años

Sugerencias de Maridaje: Servir a 12°C. Compañero de terraza, de verano, ostras, almejas, erizos, pescados magros, sashimi, sushi, hojitas de parra y ensaladas con palta

Análisis:	Alcohol	12,9%
	Acidez total	6,13 g/L (tartárica)
	Acidez volátil	0,21 g/L
	SO ₂ libre	25 mg/L
	Azúcar	1,20 g/L
	pH	3,24