

Sauv. Blanc Gran Reserva



KRAJ	Chile
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Valle de Leyda
APELACJA	Valle de Leyda DO
SZCZEP	Sauvignon Blanc
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Nos aromatyczny, świeży i zielony - limonka, zielona papryczka chili ale też owoce tropikalne - ananas, mango.

Smak:

W smaku świeże i orzeźwiające, z wysoką kwasowością i długim, mineralnym finiszem.

Potrawy:

Wieprzowina po chińsku , caponata

Luis Felipe
Edwards

W 1976 roku właściciele winnicy Luis Felipe Edwards nabyli część terenów zwanych Fundo San Jose de Peguillay w okolicach Nancagua. Odrodzili winnice, które zostały zasadzone na tej ziemi w latach pięćdziesiątych wprowadzając uprawy nowe i bardziej urozmaicone, podnosząc tym samym standard dawnej winnicy. Zasady, jakimi rodzina Edwards kieruje się w swojej działalności to przede wszystkim utrzymywanie kontroli i zarządzania w rękach członków rodziny, produkcja wina tylko z własnych winogron, budowanie solidnych i trwałych relacji z importerami, połączenie dobrej dla klienta ceny z wysoką jakością wina, ciągły rozwój i kreatywność we wprowadzaniu innowacji, szacunek dla pracy zbiorowej. W ciągu 40 lat istnienia winnica wyprodukowała imponującą ilość wina eksportowanego na cały świat.

W 2013 r. winnica

Luis Felipe Edwards została wybrana Chilijskim Producentem Roku w prestiżowym konkursie winiarskim - AWC Vienna, gdzie do konkursu stanęło 1760 producentów z 37 krajów.