

## Sauv. Blanc Gran Reserva



**MAKSYMALNA  
TEMPERATURA** 9

**KRAJ** Chile

**JEDNOSTKA  
MIARY** Butelka

**MINIMALNA  
TEMPERATURA** 8.00 st.C

**POTENCJAŁ  
LEŻAKOWANIA** 2-3 lata

**APELACJA** Valle de Leyda DO

**ZAWARTOŚĆ  
ALKOHOLU** 13,0 %

**KOLOR** Białe

### Więcej informacji:

Jasnozielony kolor z żółtymi refleksami. Nos aromatyczny i świeży - limonka, zielona papryczka chili oraz ananas i mango. 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.