

# Epicuro

Vino  
Gastronomía  
Buen vivir

Champagnes y Espumantes

Los mejores  
Sauvignon Blanc de 2011

El pavo y las cenas  
de Fin de Año



13 PRIMAVERA - VERANO  
2011  
\$5.000

 **91**  
puntos

Chocalán  
Malvilla 2011  
San Antonio

Justo al otro lado de la carretera de Lo Abarca, y en uno de los extremos occidentales del valle de Leyda, el viñedo de Chocalán en Malvilla se extiende hacia el mar, ofreciendo Sauvignon Blanc deliciosos en su madurez, pero también firmes y tensos en su acidez. Este es un muy buen ejemplo de ese estilo voluptuoso y amplio, para comer pescados grasos.

 **91**  
puntos

Chono  
2011  
Casablanca

Enmarcado en una acidez y en aromas herbales que se muestran con generosidad, este es un Sauvignon de cuerpo ligero, pero de gran frescor, y con sabrosa carga de frutas blancas. Un blanco ideal para el aperitivo.

 **91**  
puntos

De Martino  
Orgánico 2011  
Maipo

La acidez es intensa, casi tanto como la que tendría un limón al exprimirse directo a la boca. Pero además aquí hay sabores a frutas maduras en un cuerpo más bien medio a ligero que lo hace ser recomendable para cebiche.

 **91**  
puntos

J. Bouchon  
Chicureo 2011  
Maule

Dentro de la madurez de la fruta asoman notas y sabores herbales que le dan vigor y frescor a este Sauvignon. El cuerpo es grande, goloso incluso, pero marcado por una acidez firme.

 **91**  
puntos

Miguel Torres  
Santa Digna 2011  
Valle Central

La acidez es la columna vertebral de este vino, y esa acidez ayuda a que la madurez de la fruta no se robe la película. Lo demás lo pone la textura suave y golosa.

 **91**  
puntos

Quintay  
Q 2011  
Casablanca

En el lado herbal, verde de la cepa, este Sauvignon juega muy bien. Es un vino tremendamente refrescante, de una acidez rotunda, firme; de sabores cítricos y de un final chispeante, vivo.