



VENTISQUERO

Espíritu Desafiante



CLÁSICO

SAUVIGNON BLANC 2018

VIÑEDO

Variedad: Sauvignon Blanc 100%.

D.O: Valle Central.

Suelo: Areno-arcillosos de origen granítico y limo-pumacítico de origen volcánico. Profundidad de 2,50 m

Vendimia: La vendimia 2018 se caracterizó por tener temperaturas medias al inicio de la temporada, las cuales se mantuvieron con noches muy frescas hasta el momento de la cosecha, lo que permitió una madurez larga y pausada de las uvas.

Cosecha: La cosecha se realizó desde el 28 de Marzo, hasta el 23 de Abril momento en que la uva presentó su mayor potencial aromático. Los racimos fueron recolectados durante la noche para luego ser transportados a bodega, conservándose la calidad y el carácter de la variedad.

VINO

Fermentación: Durante todo el proceso se protegió el mosto del contacto con el aire. Previo a la fermentación se realizó una maceración en frío por un periodo entre 6 y 12 horas para aumentar el potencial aromático. La fermentación se realizó lentamente, manteniendo un control constante de la temperatura entre 13° y 15°C, por lo que permitió extraer aromas frutales propios de la variedad.

Guarda: Una vez terminada la fermentación se dejó reposar durante cuatro meses sobre sus lías, realizando suaves movimientos (bâtonnage) e incrementar volumen y complejidad en boca.

Datos técnicos:

Alc/Vol: 12,5% GL

pH: 3,31

Acidez: 4,98 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 3.23 g/l

Potencial de Guarda: Se puede guardar hasta 4 años en condiciones apropiadas.

NOTAS DE CATA

Color: Verde pálido

Aroma: De buena intensidad donde se mezclan aromas de frutas cítricas y tropicales, como lima, pomelo, piña y pera de agua.

Boca: De acidez vibrante y cuerpo medio, mantiene el frescor propio de la variedad, donde vuelven a aparecer las frutas cítricas.

GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 8 y 10°C. Ideal como aperitivo, acompaña ensaladas, frutos de mar, cebiches y pescados.