

# Sauvignon Blanc 2017

**Variedad:** Sauvignon Blanc 100%

**Origen:** Valle del Huasco, III Región de Atacama.

**Suelo:** Procedente del Viñedo de Loncomilla a una distancia de 23 Km del mar, ubicado en primera terraza del río Huasco con una matriz calcárea aluvial de arcilla, arena y carbonato de calcio.

**Vendimia:** El 2017 se caracterizó por ser un año de baja producción, con uvas muy concentradas. En el Valle del Huasco, las temperaturas se mostraron frescas manteniendo una temperatura baja a moderada a partir de la brisa constante desde el océano Pacífico, acompañada de la clásica "Camanchaca", neblina densa proveniente de la costa que ayuda a regular las temperaturas y a proveer de un nivel óptimo de humedad relativa en el ambiente. Además, durante el período de madurez la presencia de lluvias fue nula y por lo tanto la condición sanitaria de la uva al momento de la cosecha fue la óptima.

**Cosecha:** La cosecha se realizó el 18 de Febrero. Los racimos fueron cosechados manualmente a tempranas horas de la mañana, para luego ser transportados en camión frigorífico a baja temperatura y cuidadosamente seleccionados en la bodega.

**Fermentación:** Inicialmente se realiza una maceración en frío por un período entre 6 a 8 horas. Durante todo el proceso se protegió el mosto del contacto con el aire. La fermentación se realizó lentamente, manteniendo un control constante a baja temperatura (12-15° C), lo que permitió extraer, a partir de la acción de las levaduras, una gran cantidad de aromas propios de la variedad además de la expresión propia del desierto del norte de Chile.

**Crianza:** Una vez terminada la fermentación se dejó reposar durante 10 meses sobre sus lías, realizando suaves movimientos (bâtonnage) para maximizar el contacto y aporte de borras finas al vino.

**Datos Técnicos:**

Alc/Vol: 12.5% GL

pH: 2.94

Acidez: 6.21 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 1.8 g/L

## Notas de Cata

Verde amarillo. Aromas cítricos, mezclados con notas a aji verde. Fresco y de gran volumen, es un vino estructurado en el paladar y de una acidez alta que entrega tensión con una mineralidad en boca, otorgando un final limpio y persistente donde se dejan sentir leves toques salinos, haciendo de este un vino con alta complejidad en boca. Se recomienda beber a una T° entre 7-8° C. Ideal para acompañar ostras, erizos, y mariscos frescos en general. También cebiches, pescados y carnes blancas.

