

Sauvignon Blanc 2018

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

D.O: Valle de Atacama - Desierto de Atacama

Viñedo de Origen: Viñedo Longomilla - 23 km del mar

Block: 22

Suelo: El block 22 está ubicado en la primera terraza del río Huasco; con suelos pedregosos de río muy antiguos con una particularidad muy especial: un poco de arcilla y mucho suelo calcareo - cal, carbonato de calcio - suelos blancos.

Vendimia: El 2018 se caracterizó por ser un año de relativa baja producción, con expresión de fruta fresca muy concentrada. En el Desierto de Atacama - Valle del Huasco, las temperaturas se mostraron frescas, especialmente durante la noche, manteniendo una temperatura baja a partir de la brisa matutina 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 (no ha llovido en los últimos 50 años) y por lo tanto la condición sanitaria de la uva al momento de la cosecha fue la óptima.

Cosecha: La cosecha se realizó 01 al 10 de marzo. 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: La crianza de este vino fue hecha en Foudres de 2.500 lts 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: 13.5% GL

pH: 3.1

Acidez: 7.48 g/L (Ácido Tartárico)

Azúcar Residual: 1.0 g/L

Potencial de Guarda: Se sugiere tomar durante los primeros 3 años pero es un vino que tiene gran potencial de guarda entre 5 a 10 años

Notas de Cata

Un vino con lindo color verde amarillo. Por su crianza en los foudres tiene aromas cítricos, de ají verde y notas salinas. En boca es un vino muy estructurado, con alta acidez que entrega tensión por la mineralidad en boca, otorgando un final limpio y persistente donde se dejan sentir leves toques salinos. Un vino de alta complejidad en boca haciendo de este un vino con alta complejidad en boca que dan ganas de comer algo con este Sauvignon Blanc. Se recomienda beber a una T° entre 7-8° C. Un vino extremadamente gastronómico, ideal para acompañar pescados y mariscos del pacífico extremo como machas, almejas y erizos, pescados grasos, como merluza o cualquier tipo de pescado.

