

Sauvignon Blanc 2020

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: Vendimia 2020, en el norte de Chile el efecto "añada" practicamente no existe. Año tras año las fechas de cosecha se repiten y el año 2020 no fue la excepción, cosechando estas uvas a principios del mes de marzo. El valle del Huasco a la altura de Longomilla y Nicolasa recibe la influencia diaria de la llamada "camanchaca" neblina densa que proviene desde el océano pacífico, a solo 15-20 km hacia el oeste, lo que permite aumentar una breve pero importante humedad en las hojas en este un clima desértico.

Cosecha: Racimos cosechados manualmente entre el 19 y 26 de Febrero, a tempranas horas de la mañana, para luego ser transportadas a 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: 13.0% GL

pH: 3.28

Acidez: 6.70 g/L (Ácido Tartárico)

Azúcar Residual: 1.58 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.

Gastronomía: 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.

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.

