

SAUVIGNON BLANC 2017

Viñedo

Variedad

100% Sauvignon Blanc

D.O

Valle de Leyda

Viñedo de Origen

Viñedo Las Terrazas

Suelo

Arcilla roja granítica y limo con piedras. Profundidad de 2,0 m

Vendimia

La vendimia 2017 se caracterizó por ser un año semi calido el valle de Leyda, Esto se tradujo en la cosecha temprana de las uvas, que a su vez se tradujo en un buen potencial aromático de los vinos.

Vinificación

Fermentación

Inicialmente se realizó una maceración en frío por un período entre 12 a 14 horas para traspasar mayor cantidad de compuestos aromáticos desde la piel al jugo. Durante todo el proceso se protegió el mosto del contacto con el aire. La fermentación se realizó lentamente en estanques de acero inoxidable, manteniendo un control constante a baja temperatura (12-15° C), lo que permitió extraer aromas propios de la variedad, a partir de la acción de las levaduras.

Crianza

Una vez terminada la fermentación se dejó reposar durante 5 meses sobre sus lías, realizando suaves movimientos (bâtonnage) para maximizar el contacto y aumentar la potencia aromática y complejidad en boca.

Datos Técnicos

Alc/Vol: 13%

pH: 3,3

Acidez: 4.43 g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 3.0 G/L

Potencial de Guarda

4 años en condiciones de guarda apropiadas

Notas de Cata

Verde pálido, límpido. De gran intensidad aromática, se mezclan aromas de frutas cítricas, como pomelo y lima, complementadas con suaves notas de hierbas balsámicas, espárrago y pasto fresco recién cortado. Nervioso y vibrante, mantiene el frescor a partir de una acidez crocante otorgando un final limpio y persistente. En final, se vuelve a sentir la fruta cítrica y hierbas.

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 8-10° C. Ideal para acompañar ensaladas, mariscos, cebiches y pescados. O solo, simplemente como aperitivo.

