



YELCHO

SAUVIGNON BLANC 2017



VIÑEDO

VARIEDAD
D.O
SUELO
COSECHA

100% Sauvignon Blanc
Valle de Casablanca

Arcillo-arenoso. Profundidad de 2 m.

La cosecha se realizó desde el 11 al 22 de marzo, momento en que la uva presentó su mayor potencial aromático. Los racimos fueron recolectados manualmente a tempranas horas de la mañana, para luego ser transportados y cuidadosamente seleccionados, conservándose la calidad y el carácter obtenidos de este cepaje cultivado en el Valle de Casablanca.

VENDIMIA

La temporada 2017 presentó temperaturas medias a altas en el valle. Esto se tradujo en una madures mas rapida de las uvas comenzando la cosecha a mediados de marzo, obteniéndose vinos equilibrados y aromáticos.

VINIFICACIÓN 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.

CRIANZA

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 % g/L
pH: 3.42
Acidez: 4.64 g/L (Acido Tartárico).
Azúcar Residual: 3.50 g/L

POTENCIAL DE GUARDA

Hasta 4 años guardado en condiciones apropiadas.

NOTAS DE CATA

COLOR

Verde pálido.

AROMAS

Complejo y elegante, se mezclan aromas de frutas cítricas y tropicales, como lima, pomelo, piña y pera de agua, complementadas con suaves toques minerales y hierbas balsámicas.

PALADAR

Elegante y de acidez vibrante, mantiene el frescor propio de la variedad, donde vuelven a aparecer las frutas cítricas con un final mineral que aporta complejidad.

GASTRONOMÍA

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