



SAUVIGNON BLANC

2019



VIÑEDO

| | |
|-----------------|---|
| Variedad | 100% Sauvignon Blanc. |
| D.O | Valle de Casablanca. |
| Suelo | Arcilloso-arenoso. Profundidad de 2 m. |
| Cosecha | La cosecha se realizó desde el 03 de Marzo al 04 de Abril, 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 | Año de altas temperaturas en el mes de Enero lo que hizo acelerar la madurez de las uvas. En los meses de Febrero y Marzo las temperaturas se mantuvieron medias a altas, lo que finalmente adelantó la cosecha respecto de un año normal en alrededor de 10 a 12 días. Sin embargo, los niveles de acidez se mantuvieron altos permitiendo obtener vinos frescos 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 | Alcohol por volumen: 12.5% g/L pH: 3.35 Acidez: 4.95 g/L (Ácido Tartárico). Azúcar Residual: 3.16 g/L |
| Potencial de Crianza | 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. |