

## SAUVIGNON BLANC 2019

### Viñedo

#### Variedad

100% Sauvignon Blanc

#### D.O

Valle de Leyda

#### Viñedo de Origen

Viñedo Las Terrazas

#### Suelo

Aluvial con Arcilla granítica. Profundidad de 1,5 mt. 3ta terraza.

#### Cosecha

La cosecha se realizó desde el 15 al 20 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 Leyda.

#### Vendimia

Año de altas temperaturas en el mes de Enero lo que hizo acelerar la madurez de las uvas. Luego de que las temperaturas decayeran algo en Febrero, en Marzo vuelven a mantenerse 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

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: 13.00% GL

pH: 3.20

Acidez: 6.64g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 2.50 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.

