

# SAUVIGNON BLANC 2018

## VIÑEDO

**Variedad:**

Sauvignon Blanc 100%

**D.O:**

Valle de Casablanca.

**Suelo:**

Arcillo-arenoso. Profundidad de 1,80 m.

**Cosecha**

La cosecha se realizó desde el 20 de Marzo al 10 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**

La temporada 2018 presentó temperaturas medias a frescas, lo que se tradujo en una madurez lenta de las uvas obteniéndose vinos equilibrados, 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 período entre 12 a 14 horas para aumentar el contacto entre jugo y piel. La fermentación se realizó lentamente, manteniendo un control constante de la temperatura entre 12 y 15°C, lo que permitió extraer aromas frutales y minerales propios de la variedad.

**Crianza**

Una vez terminada la fermentación se dejó reposar durante cuatro meses sobre sus lías, realizando suaves movimientos (bâtonnage) para maximizar el contacto e incrementar volumen y complejidad. Este vino no tiene crianza en roble para intensificar las características frutales propias de la variedad.

**Datos Técnicos**

Alc/Vol: 12,5% CL

pH: 3,33

Acidez: 5,27 g/L (Acido Tartárico).

Azúcar Residual: 3,5 g/L

**Potencial de Guarda**

Guarda hasta 4 años guardado en condiciones apropiadas.

## NOTAS DE CATA

Verde pálido. Fresco y expresivo, se mezclan aromas de frutas cítricas y tropicales, como lima, pomelo, piña y pera de agua, complementadas con suaves toques minerales y hierbas balsámicas. 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 7 y 9° C. Este vino es ideal como aperitivo, acompaña ensaladas, frutos de mar, cebiches y pescados.



**VENTISQUERO**  
Espíritu Desafiante