

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