

RESERVA

ALMA DE LOS ANDES

sauvignon blanc 2020

Variedad:

100% Sauvignon Blanc.

D.O:

Valle de Casablanca.

Suelo:

Arcillo-arenoso. Profundidad de 1,80 cm.

Cosecha:

La cosecha se realizó desde el 20 de Febrero al 17 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:

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 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% GL

pH: 3.22

Acidez: 5.12 g/L (Ácido Tartárico)

Azúcar residual: 3.26 g/L

Portencial 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. Fresco, 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
Español Desafinante