



YELCHO

SAUVIGNON BLANC 2018



VIÑEDO

VARIEDAD
D.O
SUELO
COSECHA

100% Sauvignon Blanc
Valle de Casablanca
Arcillo-arenoso. Profundidad de 2 m.

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 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) para maximizar el contacto e incrementar volumen y complejidad en boca.

DATOS TÉCNICOS

Alc/Vol: 12.5 % gL
pH: 3.35
Acidez: 4.65 g/L (Acido Tartárico).
Azúcar residual: 3.0 g/L

POTENCIAL DE GUARDA

Se puede guardar hasta 4 años en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

COLOR
AROMAS

Verde pálido.
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. Ideal como aperitivo, acompaña ensaladas, frutos de mar, cebiches y pescados.