

### Características

<b>Variedad:</b>	Sauvignon Blanc (Clon 1 y 242)
<b>Composición Varietal:</b>	100% Sauvignon Blanc.
<b>Denominación de Origen:</b>	Valle de Casablanca.
<b>Año de Cosecha:</b>	2008.
<b>Tipo de suelo:</b>	Suelos formados in situ, con pendientes moderadas, de textura franco con presencia de gravilla en el perfil. De una profundidad importante, 2,5 mts aprox. y con muy buen drenaje.

<b>Edad de los Viñedos:</b>	12 años.
<b>Altitud:</b>	220 m.s.n.m.
<b>Orientación:</b>	Norte-Sur.
<b>Clima:</b>	De tipo mediterráneo, con fuerte influencia marítima. Durante el año, presenta 4 estaciones muy definidas, observándose veranos calidos y secos (alrededor de 7 meses) e inviernos lluviosos. Destaca que durante la primavera y el verano, en las mañanas y en las tardes corre una brisa marina fresca y abundante, que modera fuertemente la temperatura, traduciéndose en una conservación de la fruta primaria óptima.

<b>Sistema de conducción:</b>	Espaldera.
<b>Densidad de plantación:</b>	3800 vides / ha.
<b>Rendimiento:</b>	11 ton / ha.
<b>Fecha de cosecha:</b>	Tercera semana de abril .

### Nota de Catas

<b>Color:</b>	Brillante, amarillo pálido con matices verdosos.
<b>Aroma:</b>	Fresco, complejo, incitante, atractivo. Destacan notas de fruta cítrica (mandarina, pomelo rojo), notas vegetales (como olivas verdes, hierbas) notas de sudor. Sutilmente acompañan notas minerales, dando una interesante complejidad aromática a este vino.

<b>Sabor:</b>	Muy fino, de excelente acidez (nervio), largo, sabroso y de muy buena untuosidad. Hay mucha fruta de boca, donde destacan las hierbas y el pomelo. De gran final de boca al ser un vino largo, vivo y de agradable retro gusto.
---------------	---

### Análisis Químico

<b>Alcohol:</b>	13.3°
<b>Azúcar Residual:</b>	2,44 g/L
<b>Acidez total:</b>	4.16 g/L (H2SO4)
<b>PH:</b>	3.2

### Proceso de Vinificación

Se cosechó con óptima madurez fenólica a través de la degustación de las bayas en terreno. La cosecha se realizó muy temprano en la mañana (07:00 AM hasta las 10:00 hrs. AM) realizándose una cosecha 100% manual.

El método de vinificación utilizado consistió en una mezcla de distintos métodos (maceración, racimo entero y molienda directa) y el jugo obtenido se llevó a estanques de acero inoxidable (100%), se limpio naturalmente y comenzó el proceso de Fermentación Alcohólica, el cual es llevado a muy bajas temperaturas (11-13°C). Antes de salir al mercado el vino fue clarificado suavemente para preservar la estructura, cuerpo y frutidad del vino, luego fue cuidadosamente embotellado y permaneció durante 2 meses en cavas acondicionadas en temperatura y humedad relativa para que el vino evolucione correctamente en botella.

Potencial de guarda: 3 años.

### Sugerencias Gastronómicas:

Como aperitivo (junto a canapés), con quesos frescos, de cabra, y tipo Brie. Pescados de carne blanca (Corvina, Merluza). Aves Blancas (Pollo, Codorniz). Tartaleta de verduras, Risotos. Mariscos crudos (Machas, Almejas), Cebiche. Temperatura de Servicio: 8-10° C.

