

Características

Varietal:	Sauvignon Blanc .
Composición Varietal:	100% Sauvignon Blanc
Denominación de Origen:	Valle Central.
Año de Cosecha:	2008.
Tipo de suelo:	Suelo de origen Aluvial, de textura franco-arenoso, con presencia de piedras en todo el perfil, de muy buen drenaje.
Edad de los Viñedos:	60 años aproximadamente .
Altitud:	380 m.s.n.m.
Orientación:	Norte-Sur.
Clima:	Templado, con inviernos lluviosos y veranos secos. En el verano, los días son más bien frescos, dada la ubicación en el piedemonte de los viñedos.
Sistema de conducción:	Espaldera tradicional.
Densidad de plantación:	3333 vides / ha.
Rendimiento:	12 ton / ha.
Fecha de cosecha:	1º quincena de Marzo.

Nota de Catas

Color:	Amarillo con intensos reflejos verdosos.
Aroma:	Intenso, fresco, frutoso. Su nariz es muy atractiva, expresiva, limpia, que nos muestra notas de frutas tropicales como piña, duraznos blancos, también encontramos notas de fruta cítrica, como pomelo rosado y mandarina.
Sabor:	De una boca muy sabrosa, jugosa, fresca, y de una excelente relación acidez-alcohol. Es un vino muy sabroso, dada la cantidad de aromas de fruta (Mandarina, Melón, Grosellas). Su final de boca es sutil, largo y sabroso.

Análisis Químico

Alcohol:	13.7º
Azúcar Residual:	5.5 g/L
Acidez total:	4.3 g/L (H2SO4)
PH:	3.21

Proceso de Vinificación

La uva al momento de la cosecha estaba con el óptimo de madurez (relación azúcar-acidez); la cosecha fue realizada por la mañana y fue 100% manual. La vinificación se hizo en estanques de acero inoxidable, utilizando tecnología y técnicas de primer nivel; bajas temperaturas, manejo de borras finas, algunos lotes macerados a bajas temperaturas previo a la fermentación alcohólica, para así extraer todo el potencial aromático de la película, etc. Luego de la fermentación alcohólica, el vino se mantuvo en estanques de acero inoxidable, a 10°C, para preservar la intensa nota cítrica y fresca antes de su embotellación. El vino se envasó suavemente y permaneció en bodega con un control de humedad y temperatura muy rigurosa durante un mes antes de salir al mercado.

Potencial de guarda: 2 años.

Sugerencias Gastronómicas:

Dado el frescor y excelente acidez de este vino, lo sugerimos como aperitivo o para acompañar quesos de bajo contenido en grasas (cabra, fresco, parmesano), Pescados blancos (Corvina, Reineta), sushi, mariscos crudos en general (Ostras, Ostiones, Machas), Ensaladas verdes (Lechuga, Apio). Temperatura de Servicio: 8-10° C.



Varietal
Sauvignon Blanc