

# Gran Reserva 2018

## Sauvignon Blanc

*“De color amarillo limón pálido, en nariz exhibe notas a manzana amarilla, hierbas frescas, limón y un toque de especias del breve período que se mantuvo guardado en roble. Un Sauvignon Blanc fresco, vibrante, texturado y con un cremoso paladar medio. Un vino crujiente, seco, con buena longitud y un final delicioso y cítrico.”*



<b>12.7</b> G/L	<b>3.29</b> G/L	<b>5.80</b> G/L	<b>4.2</b> G/L	<b>0.45</b> G/L
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTIL

### VIÑEDO

Toda la fruta proviene de nuestro viñedo, ubicado al poniente de Casablanca en una de las partes más frías del valle. Una mezcla de dos clones de Sauvignon Blanc (70% clon 242 y 30% clon 107), plantados en suelos de arcilla descompuesta de 140 millones de años que miran al este. Los rendimientos alcanzaron para esta cosecha un promedio de 8,5 toneladas por hectárea.

### COSECHA

Las uvas fueron cosechadas cuidadosamente durante la noche de manera mecánica a una temperatura bajo los 10°C, entre el 26 y el 27 de Marzo 2018; el remanente el 12 y el 13 de abril.

### VINIFICACIÓN

A la llegada a la bodega, las uvas fueron despalilladas y molidas, luego traspasadas a tanques de acero inoxidable (mediante un enfriador para bajar la temperatura entre 2°C y 4°C) donde se dejaron macerando en frío durante un día. Después de este tiempo el primer jugo escurrió por gravedad, y el mosto restante prensado en prensas neumáticas. El jugo de prensa se separó en fracciones (bajas presiones y altas presiones), y los jugos obtenidos fueron dejados reposar en frío (a 10°C) durante los 2 días siguientes, luego de los cuales el 70% de la mezcla fue trasegada a barricas de roble francés de tercer a séptimo uso.

El jugo fue inoculado con *Torulaspora delbrueckii* (una levadura nativa aislada del viñedo) y 3-4 días más tarde, cuando ya había comenzado la fermentación, se inocularon una segunda vez con *Saccharomyces cerevisiae*.

Durante la fermentación en las barricas alcanzaron temperaturas de 18°C. El 30% de la mezcla restante fue trasegado a estanques de acero inoxidable, inoculado con *Saccharomyces cerevisiae* y fermentado a 15°C. Después de finalizar la fermentación, el vino fue dejado durante 3 semanas sobre sus lías gruesas (sin agitación) antes de ser mezclado, estabilizado en frío, filtrado y embotellado. La producción fue de 2800 cajas.