

Sauvignon Blanc 2018 Pequeñas Producciones

“De color amarillo dorado con toques verdes. En nariz se exhiben aromas a lima flor de tilo y jalapeño. En el paladar es un blanco cremoso, con notas de levadura y balanceado por una mineralidad crujiente y una estructura firme. El final es largo y hace salivar”



VIÑEDO

Toda la fruta se obtiene de nuestro viñedo - situado dentro del sector más fresco y occidental del Valle de Casablanca. Procedente de 2 clones (60% clon 107 del sector “La Trampa y 40% clon 242 del sector la “Cantera”) de vides plantadas en suelos de granitos descompuestos con una capa fina de arcilla volcánica de color rojo de 10 millones de años. Los bloques utilizados en esta mezcla tuvieron un rendimiento promedio de 6.5 toneladas por hectárea.

COSECHA

La cosecha fue realizada durante las noches del 9 y 10 de marzo de 2018.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron seleccionadas, despalladas y molidas antes de ser transferidas a la prensa neumática. El ciclo de la prensa fue largo para separar bien los prensados. Los jugos resultantes fueron dejados en frío a una temperatura de 10°C y sin sulfitar por un día y luego traspasados a barricas de roble francés de más de 4 usos. La fermentación ocurrió espontáneamente, alcanzando hasta 24°C (73°F), y una vez finalizada, los vinos se dejaron sobre sus lías gruesas por seis semanas antes de ser mezclado, estabilizado en frío, filtrado y embotellado. Se produjeron 940 cajas.

13.4%	3.39	6.4 G/L	1.9 G/L	0.40 G/L
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTIL