

Reserva 2018 Sauvignon Blanc

“Un Sauvignon Blanc amarillo pálido con reflejos verdes. En nariz presenta aromas intensos de pomelo, maracuyá y notas distintivas de jalapeño, con algunos delicados matices florales.

En boca, es refrescante, con pronunciados sabores cítricos y una placentera acidez mineral. Final muy agradable y largo”



VIÑEDO

Toda la fruta proviene de nuestro viñedo ubicado en el sector más frío y occidental del Valle de Casablanca. Un ensamblaje de tres clones distintos de Sauvignon Blanc: 70% clon 1, 20% clon 107 y 10% clon 242 de vides plantadas entre 1993 y 2012. La mayoría de los viñedos descansan en suelos arenosos en el fondo del valle, y para la mezcla final complementamos con algo de fruta de las laderas, buscando un poco más de cuerpo.

COSECHA

No hubo heladas primaverales después de que aparecieran los primeros brotes, y la temporada de crecimiento fue larga, fresca y seca. La cosecha comenzó recién el 20 de marzo a máquina por la noche y a temperaturas muy bajas. Los rendimientos alcanzaron un promedio de 10 toneladas por hectárea.

VINIFICACIÓN

Al llegar a la bodega, las uvas fueron despalilladas, molidas y traspasadas a tanques de acero inoxidable mediante un enfriador para bajar la temperatura entre 2 y 8 ° C. Luego las uvas se dejaron en maceración por otros 2 días antes de ser descubadas y prensadas. Los jugos resultantes reposaron en frío durante 1-2 días para luego ser trasladados nuevamente a tanques de acero inoxidable donde se inocularon con levaduras seleccionadas para fermentar a temperaturas de entre 8 y 16°C. Después de la fermentación, el vino fue dejado por 3 semanas en sus lías gruesas (sin agitar) antes de realizar la mezcla. El vino finalmente fue clarificado, estabilizado en frío y filtrado. El primer embotellado se realizó el 8 de agosto de 2018. La producción fue de 37,000 cajas.

12.9%	3.20	5.9 G/L	1.3 G/L	0.28 G/L
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTIL