

Sauvignon Blanc 2019

Pequeñas Producciones

“Color pajizo pálido con reflejos verdosos. Destacan los aromas a pomelo, grosella, jazmín y jalapeño. En el paladar, este Sauvignon Blanc tiene notas cremosas y de levadura que se equilibran por una acidez crujiente y una estructura firme. El resultado es un vino con suficiente cuerpo y complejidad para ser bebido joven, pero también puede envejecer durante algunos años.”



VIÑEDO

Toda la fruta se obtiene de nuestro viñedo - situado en el sector más fresco y occidental del Valle de Casablanca. Procedente de 2 clones (65% clon 242 del sector la Cantera y 35% clon 1 del sector La Bandera) 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 11 y 13 de marzo de 2019.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron seleccionadas, despalladas y molidas antes de ser transferidas a la prensa neumática. El ciclo de la prensa fue suave y largo para separar bien los prensados. Los jugos resultantes fueron dejados en frío a una temperatura de 10°C por una noche y luego traspadados a barricas de roble francés de más de 4 usos. La fermentación ocurrió espontáneamente, alcanzando hasta 24°C (73°F), y una vez finalizada, el vino se dejó sobre sus lías gruesas por seis semanas antes de ser mezclado, estabilizado en frío, filtrado y embotellado. Se produjeron 920 cajas.

| | | | | |
|------------------|-------------|-----------------|--------------------|-----------------------|
| 13.5% | 3.26 | 6.3 GL | 2.1 GL | 0.40 GL |
| ALCOHOL TOTAL | PH TOTAL | ACIDEZ TOTAL | AZÚCAR RESIDUAL | ACIDEZ VOLÁTI L |