

SAUVIGNON BLANC

RESERVA | 2020

Valle de Casablanca

Color pajizo pálido con reflejos verdes. Al ser una cosecha más cálida, los aromas son más florales y cítricos de lo normal, con una nota a heno. En boca el vino es seco y fresco, con limpios sabores a manzana y acidez refrescante. Final largo.



Terroir / Suelo

Principalmente suelos arenosos, aunque con sectores de suelo franco en las laderas. El viñedo se encuentra a 18 km del océano Pacífico, con una altitud de 250 m.

Condiciones climáticas y del viñedo

Viñedo ubicado en el extremo más occidental del valle de Casablanca. Los rendimientos promedian las 7 toneladas por hectárea (3.2 toneladas por acre).

Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías. Las temperaturas promedio en verano son 18,9 °C y en invierno 10,7 °C. La oscilación diurna en Marzo es de 13,1°C. El agua caída anual promedia los 380mm, concentrándose entre Mayo y Septiembre.

Vinificación

Luego de la cosecha, las uvas fueron despalilladas y prensadas en una prensa neumática. Los jugos resultantes fueron dejados en frío entre 1 y 5 días para luego ser transferidos a tanques de acero inoxidable, donde se inocularon con levaduras seleccionadas y fermentaron a temperaturas de entre 12 y 18 °C. Luego de la fermentación, el vino joven fue dejado por algunas semanas en sus lías sin revolver antes de ensamblar. Tras realizar la mezcla, el vino fue clarificado, estabilizado en frío y filtrado. El primer embotellado se realizó el 25 de Agosto. La producción total fue de 26.000 cajas.

Servicio

Idealmente entre 6 y 8°C, con platos como ceviche, ostras o pescados a la parrilla. Hierbas como el limoncillo, cilantro o albahaca. Olivas verdes, chutney y todo tipo de quesos de cabra.

13.5%	7,4 g/l	2,5 g/l	40 pm al embotellar
Alcohol	Acidez Total	Azúcar Residual	SO2 libre

V I Ñ A
CASAS DEL BOSQUE