



ESTATE *Series*

SAUVIGNON BLANC

2016



VIÑEDO

D.O.: Aconcagua Valley

Las uvas para nuestro Estate Series Sauvignon Blanc provienen de viñedos seleccionados que se encuentran próximos al Océano Pacífico en el Valle del Aconcagua, plantados sobre suaves lomajes a una altura de entre 100 a 300 metros sobre el nivel del mar. Los viñedos son conducidos en espaldera e irrigados con riego por goteo. El suelo tiene una delgada capa de 40 a 80 centímetros de grosor de textura limosa, ubicado sobre una base de arcilla y roca metamórfica.

NOTAS DE VENDIMIA

La desafiante añada 2016 nos entregó diversos escenarios durante la temporada, con una primavera más bien fría, y un verano que por el contrario fue más cálido que el promedio. Un octubre frío y lluvioso fue seguido por agradables días primaverales en Noviembre, promoviendo una saludable floración y cuaja. A comienzos del verano las temperaturas fueron subiendo gradualmente, alcanzando durante Enero temperaturas superiores a los promedios históricos. Febrero fue un mes cálido, con días soleados combinados con nieblas matinales, las cuales se mantuvieron hasta finales de la temporada de maduración. Todas las condiciones anteriormente descritas se tradujeron en vinos de vivacidad y carácter sobresalientes.

ENOLOGÍA

Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 8 de Marzo y el 4 de Abril y trasladadas a la bodega, en donde fueron prensadas. El mosto fue clarificado por 36 horas a una temperatura entre 8° y 10°C, y luego fermentado en tanques de acero inoxidable entre 14° y 16°C durante 15 a 20 días. La mezcla final fue cuidadosamente filtrada previo al embotellado.

NOTAS DE CATA

Este vino despliega un color amarillo pajizo con destellos verdosos y plateados. En nariz, este Sauvignon Blanc ofrece notas cítricas, junto con algunas notas herbáceas y melón. Consistente con sus aromas, en boca se perciben cáscara de mandarina, pomelo, además de algunas frutas tropicales notas herbáceas. Un vino de una refrescante acidez, gran profundidad y persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Sauvignon Blanc

ALCOHOL: 13%

PH: 3,26

AZÚCAR RESIDUAL: 1,0 g/l

ACIDEZ TOTAL: 6,48 g/l

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870