

ESTATE

Sauvignon Blanc 2019

VIÑEDOS

APELACIÓN: Región de Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Sauvignon Blanc provienen de viñedos seleccionados que se encuentran próximos al Océano Pacífico en la Región de Aconcagua, plantados sobre suaves lomajes a una altura de entre 100 a 300 msnm. Las suaves brisas del Pacífico y la niebla de la mañana hacen que estos viñedos sean ideales para producir un refrescante Sauvignon Blanc.

NOTAS DE VENDIMIA

La vendimia 2019 se presentó seca y cálida. Comenzó con un déficit de lluvia al término del invierno y comienzo de la primavera. Sin embargo, la ausencia de precipitaciones aseguró espléndidas condiciones sanitarias para las uvas. La vendimia comenzó temprano al ser una temporada cálida en relación a nuestro promedio histórico. La calidad de nuestro viñedo quedó demostrada una vez, dada las fluctuaciones climáticas, la sequía y las altas temperaturas, confirmando uvas con increíbles condiciones sanitarias y gran concentración en la fruta.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano y luego transportadas a la bodega para ser cuidadosamente despalilladas, molidas y prensadas. El mosto se clarificó levemente y se fermentó en estanques de acero inoxidable. La fermentación duró entre 15 y 20 días, luego el vino se separó en diferentes lotes. Una vez que la mezcla final estuvo lista, fue suavemente filtrado antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

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

MARIDAJE

Disfrute este vino con ostras, mariscos y ensaladas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13,5%

PH:

3,23

ACIDEZ TOTAL:

6,88 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

1,33 g/L

