

Estate Reserva

Sauvignon Blanc 2022

VIÑEDOS

APELACIÓN: Región de Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Reserva 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 temporada 2022 estuvo marcada por bajas precipitaciones. Las temperaturas registradas, fueron moderadas, lo cual posibilitó una buena madurez fenólica y una mayor acidez en las uvas. Los rendimientos fueron menores al año anterior debido al fenómeno conocido como añerismo. Estas condiciones se tradujeron en vinos de buena intensidad aromática y acidez en los vinos blancos, y un intenso color, taninos maduros y elegantes y fruta fresca en los tintos.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano y luego transportadas a la bodega para ser cuidadosamente despalladas, molidas y prensadas. El mosto se clarificó levemente y se fermentó en tanques 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

Estate Reserva Sauvignon Blanc 2022 despliega un color amarillo pajizo con destellos verdosos y plateados. En nariz, ofrece notas cítricas de lima y clementina. Consistente con sus aromas, en boca se perciben notas a cáscara de mandarina, frutas tropicales y toques herbáceos. Un vino de refrescante acidez, gran profundidad y persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13%

PH:

3,26

ACIDEZ TOTAL:

6,63

AZÚCAR RESIDUAL:

1,74

GUARDA:

Sin guarda.

