



RESERVA ESTATE COLLECTION SAUVIGNON BLANC 2014

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente de 2 viñedos ubicados en el Valle de Colchagua. El primero de ellos, es el Fundo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 20 años. El segundo viñedo está ubicado en la zona de Litueche, cercano a la costa de Colchagua a poco más de 20 kilómetros del mar, lo cual aporta frescura, acidez natural e intensidad aromática al vino.

Suelo: Cunaco presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año. Litueche, por su parte, presenta un suelo granítico, de buena profundidad y drenaje.

Clima: La temporada 2013 – 2014 comenzó con una primavera muy fría marcada por intensas y prolongadas heladas que afectaron principalmente a las variedades más tempranas. Esto provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva, además de una disminución en los rendimientos. Posteriormente el clima se tornó benigno, con un verano seco y caluroso, lo cual atenuó en parte el atraso inicial, resultando en una cosecha muy corta y concentrada en el tiempo. A diferencia de un año normal, el verano presentó noches muy frescas, lo cual mantuvo el nivel de acidez de las uvas alto hasta el momento de la cosecha. Los vinos obtenidos presentan buena concentración, gran color, son frescos, con buena tipicidad y expresivos de su lugar de origen.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.600 plantas/hectárea (Cunaco) y 5000 (Litueche), con una conducción en espaldera baja y poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del Verano. No se realiza deshoje para mantener los racimos cubiertos por hojas durante todo el período de madurez con el fin de obtener un vino más fresco, intenso y de buen volumen.

VINIFICACIÓN

Variedad: Sauvignon Blanc 100%.

Cosecha: Las uvas del viñedo San Carlos fueron cosechadas a máquina entre el 23 y 26 de febrero. La uva proveniente de Litueche, fue cosechada a mano entre el 18 y 26 de marzo. El objetivo de la cosecha realizada con máquina durante la noche en San Carlos fue mantener las temperaturas bajas y evitar posibles problemas de oxidación. Cabe mencionar que el viñedo se encuentra a 1 minuto de la bodega, por lo que el tiempo que transcurre entre la cosecha y el despalillado es muy bajo, lo cual favorece la calidad final del vino.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada sin moler hacia la prensa, donde se maceró entre 6 y 10 horas en frío a una temperatura aproximada de 8 a 10°C, con el objetivo de extraer precursores aromáticos y sabores contenidos en la piel, y además para aumentar la grasitud final del vino. Posteriormente el jugo fue escurrido y decantado por 36 a 48 horas a 8°C, luego de lo cual se inoculó con distintas levaduras seleccionadas. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a distintos rangos de temperatura (entre 12 y 18°C) dependiendo de la levadura, con la idea de buscar distintos perfiles aromáticos y distintas características en la boca. Una vez terminada la fermentación el vino se mantuvo sobre sus lías por 2 meses realizando batonage cada 1 semana, para mejorar su integración y volumen. Toda la vinificación fue absolutamente reductiva.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 12% vol.

pH: 3,15

Acidez Total: 6,43 g/L

Azúcar Residual: 2,20 g/L

Acidez Volátil: 0,27 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso pálido, muy joven. Presenta una intensa nariz marcada por aromas a frutas exóticas, piña, lima, pomelo, durazno blanco y sal de mar. En boca es un vino intenso y frutal, de buen volumen, fresca acidez, balanceado que da paso a un final agradable y placentero..