



RESERVA ESTATE COLLECTION SAUVIGNON BLANC 2015

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 2014 – 2015 comenzó con intensas heladas, las que a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no la depresión intermedia. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Posteriormente el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastante frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de bancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutalidad. Los vinos bancos son más complejos que intensos en nariz, con bocas frescas y de gran volumen.

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 periodo 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 19 y 24 de febrero. La uva proveniente de Litueche, fue cosechada a mano entre el 20 y 27 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 4 y 6 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 dio paso a la fermentación, la cual se realizó en cubas de acero inoxidable a distintos rangos de temperatura (entre 14 y 18°C), 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: 12,5% vol.

pH: 3,26

Acidez Total: 6,58 g/L

Azúcar Residual: 2,30 g/L

Acidez Volátil: 0,29 g/L

NOTAS DE CATA

Este Sauvignon Blanc Reserva presenta un color amarillo pálido con matiz verdoso. En nariz es un vino fresco y frutal, con aromas que recuerdan frutas blancas, como pera de agua, durazno blanco, lima, pomelo, sumado a sutiles notas florales y salinas. En boca es un vino joven, fresco, balanceado, muy frutal, intenso, agradable con un final sutilmente salino.