



## RESERVA ESTATE COLLECTION SAUVIGNON BLANC 2016

### 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 2015 – 2016 comenzó con un invierno seco, seguido por una primavera fría, que estuvo marcada por temperaturas más bajas que un año normal y lluvias tardías, las cuales se produjeron principalmente entre los meses de septiembre y noviembre, debido al “Fenómeno del Niño”. Lo anterior produjo un atraso en los estados fenológicos, lo cual se mantuvo hasta la cosecha. Las lluvias tardías, sumado a la alta humedad observada produjeron bajas en los rendimientos debido principalmente a que la cuaja se vio afectada. Si bien el verano fue caluroso y con un par de fenómenos de olas de calor, el comienzo del otoño fue muy frío y húmedo, lo cual ralentizó la madurez de las distintas variedades, provocando un retraso de la cosecha. Los vinos blancos obtenidos son aromáticos y complejos con bocas de buen volumen y muy frescos.

**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. Despuntados 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

**Varietal:** Sauvignon Blanc 100%.

**Cosecha:** Las uvas del viñedo San Carlos fueron cosechadas a máquina entre el 6 y 8 de marzo. La uva proveniente de Litueche, fue cosechada a mano entre el 28 de marzo y 14 de abril. 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 despallado es muy bajo, lo cual favorece la calidad final del vino.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despallada sin moler hacia la prensa, donde se maceró entre 6 y 12 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% vol.

pH: 3,15

Acidez Total: 6,58 g/L

Azúcar Residual: 2,8 g/L

Acidez Volátil: 0,27 g/L

### NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso con intensos aromas cítricos y tropicales de maracuyá, frutas blancas y pera de agua. En boca es fresco, refrescante, frutal y con buena permanencia en el paladar.