

Estate Collection 2010 – Sauvignon Blanc Reserva



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 15 años.

Suelo: 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.

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.600 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del Verano. No se realiza deshoje con el fin de 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.

Variedad: Sauvignon Blanc 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 8 y 15 de Marzo. La cosecha fue realizada con maquina de noche con el objetivo de 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.

VINIFICACIÓN

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada sin moler hacia la prensa, donde se maceró entre 6 y 8 horas en frío a una temperatura aproximada de 8 a 10°C, con el objetivo de extraer aromas 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 inoculo con levaduras seleccionadas. La fermentación se realizó a muy bajas temperaturas (10 a 11°C) en cubas de acero inoxidable. 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. Todo la vinificación es absolutamente reductiva.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 12,6%vol.

pH: 3,14

Acidez Total: 6.92 g/L

Azúcar Residual: 2,80 g/L

Acidez Volátil: 0,35 g/L

NOTAS DE CATA. Presenta un color amarillo verdoso casi transparente, limpio y brillante. De color verde-amarillo brillante y límpido. En nariz dominan los aromas a frutas cítricas como lima, ají, melón entremezclados con notas florales y minerales. En boca es un vino muy fresco, fruta, con una muy buena grasitud, rica acidez, equilibrado y de prolongado final.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA Ideal para beberse como aperitivo, y con pescados y mariscos.

Temperatura recomendada al servir: 10 a 12°C

FAMILY OWNED SINCE 1935