



ESTATE COLLECTION SAUVIGNON BLANC 2011

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 de 446 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los picks de temperaturas no fueron tan altas durante diciembre y enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, mejor intensidad aromática y frescura.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.600 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntos 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.

VINIFICACIÓN

Variedad: Sauvignon Blanc 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 27 de febrero y 3 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 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 8 y 10 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 inoculó 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: 13%vol.

pH: 3,13

Acidez Total: 6,2 g/L

Azúcar Residual: 2,30 g/L

Acidez Volátil: 0,39 g/L

NOTAS DE CATA

Presenta un color amarillo pálido con matices verdosos, casi transparente, limpio y brillante. En nariz dominan los aromas a frutas cítricas y exóticas como lima, ají, melón, más sutiles notas minerales. En boca es un vino muy fresco y frutal, de volumen medio, rica acidez, equilibrado que da paso a un final prolongado y mineral.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Ideal para beberse como aperitivo, con pescados y mariscos. Temperatura recomendada al servir: 10 a 12°C