



## ESTATE COLLECTION RESERVA SAUVIGNON BLANC 2012

### VITICULTURA

**Viñedo:** San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 18 años. Este año se incorporó un pequeño porcentaje proveniente de Casablanca, con el objetivo de mejorar la acidez natural y la intensidad aromática del vino.

**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:** La vendimia 2012 estuvo influenciada por el "Fenómeno de la Niña", el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en febrero y marzo, extendiéndose incluso hasta fines de abril y comienzos de mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de buen color y alta intensidad frutal.

**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.

### VINIFICACIÓN

**Varietal:** Sauvignon Blanc 100%. La mezcla final tiene un 92% proveniente de Colchagua y un 8%, de Casablanca.

**Cosecha:** Las uvas de Colchagua fueron cosechadas entre el 19 al 22 de febrero. La uva proveniente de Casablanca, por su parte, fue cosechada entre el 19 y 21 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.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada 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: 12.7%vol.

pH: 3,22

Acidez Total: 6.42 g/L

Azúcar Residual: 2,70 g/L

Acidez Volátil: 0,36 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, durazno blanco, melón, más complejas notas minerales. En boca es un vino intenso y frutal, de buen volumen, fresca acidez, bien equilibrado, y con un final agradable y placentero.

FAMILY OWNED SINCE 1935