



RESERVA ESTATE COLLECTION SAUVIGNON BLANC 2017

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 21 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 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, comenzaron a subir las temperaturas, lo cual provocó un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, las cuales fueron muy parejas y de corta duración. El verano fue caluroso, lo cual generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 15 a 20% más bajo. Los vinos blancos de este año son aromáticos, frutales y expresivos, concentrados, de buen volumen y complejidad en boca.

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 entre el 12 y 15 de febrero. La uva proveniente de Litueche, fue cosechada a mano entre el 27 de febrero y 22 de marzo.

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 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: 3,29

Acidez Total: 6,58 g/L

Azúcar Residual: 2,1 g/L

Acidez Volátil: 0,32 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso casi transparente. Es un vino expresivo en nariz, destacando las notas a frutas y flores blancas, como durazno blanquillo, pera de agua, azahar sumado a sutiles notas cítricas y salinas. En boca es amplio, sabroso, frutal, fresco, muy equilibrado y de agradable final.