



## RESERVA ESTATE COLLECTION SAUVIGNON BLANC 2021

### VITICULTURA

**Vinhedo:** Proveniente de 2 vinhedos localizados no Vale de Colchagua. O primeiro deles, é a Fazenda San Carlos, localizada nas proximidades de Cunaco. Estes setores têm uma idade aproximada de 24 anos. O segundo vinhedo está localizado na zona de Litueche, próximo a costa de Colchagua a um pouco mais de 20 quilômetros do mar de distância, o que adiciona frescor, acidez natural e intensidade aromática ao vinho.

**Solo:** Cunaco apresenta solo aluvial, argiloso arenoso, de muito boa drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano. Litueche, por sua vez, apresenta um solo granítico, de boa profundidade e drenagem.

**Clima:** A temporada 2020 – 2021 começou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos, onde o registro de água caída alcançou 600mm durante os meses de inverno e início da primavera, o que nos permitiu atrasar a irrigação em aproximadamente 2 meses. Devido a isto, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com bom nível de umidade no solo, evitando riscos de estresse nas plantas. A temperatura do inverno foi temperada, tendência que se prolongou até metade da primavera, provocando um atraso da brotação. O verão apresentou um evento de chuva importante até final de janeiro, isso trouxe consigo uma diminuição das temperaturas estivais durante as semanas posteriores ao evento, gerando um atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas perfeitas para o término da maturação dos bagos, o que nos permitiu obter vinhos de grande acidez natural, boa concentração e taninos sedosos.

**Condução do vinhedo:** A plantação tem uma densidade de 3.600 plantas/hectare (Cunaco) e 5000 (Litueche), com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador. Despontes de brotos na primavera e no começo do verão. Não se realizou desfolhe para manter os cachos de uva cobertos por folhas durante todo o período de maturação com o objeto de obter um vinho mais fresco, intenso e de bom volume.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Sauvignon Blanc 100%.

**Safra:** As uvas do vinhedo San Carlos foram colhidas em 23 de fevereiro. A uva proveniente de Litueche, foi colhida manualmente entre 23 e 26 de março.

**Técnicas de vinificação:** A uva foi desengaçada sem moenda sendo levada à prensa, onde se macerou entre 4 e 6 horas em frio com uma temperatura aproximada de 10°C, com o objetivo de extrair precursores aromáticos e sabores contidos na pele. Posteriormente o suco foi escorrido e decantado por 36 a 48 horas a 8°C, logo depois ocorreu a fermentação, que se realizou em tanques de aço inoxidável a distintos graus de temperatura (entre 14 e 18°C), com a ideia de buscar distintos perfis aromáticos e distintas características na boca.

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13% vol.

pH: 3,16

Acidez Total: 4,7 g/L

Açúcar Residual: 1,2 g/L

Acidez Volátil: 0,37 g/L

### NOTAS DE CATA

De cor amarelo verdoso com tom pálido. Em nariz se sentem aromas frutais como abacaxi e pêsego branco acompanhado de notas cítricas. Na boca é um vinho fresco, com uma acidez que adiciona tensão e da lugar a um final com retrogosto frutal prolongado.

