

**RESERVA ESTATE COLLECTION SAUVIGNON BLANC 2022**



**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 25 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 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este período, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera, razón por la cual tuvimos que adelantar 3 semanas los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha mas temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buen volumen, y equilibrio.

**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 período 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 el 27 de febrero y el 4 de marzo. La uva proveniente de Litueche, fue cosechada a mano entre el 10 y 15 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. 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.

**ANÁLISIS DE LABORATORIO**

Alcohol: 13% vol.

pH: 3,25

Acidez Total: 4,77 g/L

Azúcar Residual: 1,62 g/L

Acidez Volátil: 0,23 g/L

**NOTAS DE CATA**

De color amarillo verdoso con tonos pálido. En nariz se sienten aromas frutales como piña y durazno blanco acompañados de sutiles notas cítricas. En boca es un vino fresco, con buena acidez y mineralidad, estas características aportan tensión al vino y dan paso a un final frutal y prolongado.

