

SELECT TERROIR

SAUVIGNON BLANC
COSECHA 2018



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

COSECHA

La vendimia 2018 partió un poco más tarde de lo normal, dado un invierno y primavera más lluviosa y fresca, seguido de un verano más templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta terminó de madurar y se compensó este inicio de vendimia más lento, terminado al final en los inicios de mayo la cosecha.

La calidad de la fruta recibida fue sana, no se produjeron lluvias en cosecha y de madurez adecuada. Los vinos tienen intensidad aromática y acidez junto a volumen y redondez apropiada.

VINIFICACIÓN

Este vino está producido a través de prensado de racimo entero y uvas maceradas en frío. El mosto fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un período de 25 días. Luego de la fermentación, el vino fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresión frutal.

RECONOCIMIENTOS

- **Medalla de oro** – AWoCA 2017, cosecha 2017
- **90 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2016
- **90 puntos** – James Suckling 2016, cosecha 2015
- **90 puntos** – Latina Wine Florent Michel 2016, cosecha 2015
- **Medalla de oro** – Concours Mondial du Sauvignon 2016, cosecha 2015

VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc, proveniente de viñedos ubicados en las riberas del río Maipo. Cosechado a mano desde fines de febrero a comienzos de marzo.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

12 t / ha

TEMPERATURA DE SERVICIO

6-9 grados

DECANTACIÓN

No es necesario

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13°
pH:	3.30
Acidez Total (H2SO4):	3.77 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.31 g/L
Azúcar Residual:	5.47 g/L

NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Amarillo cristalino con tonos verdosos.
- Aroma:** Gran aroma a frutas cítricas, acompañadas de notas a peras y manzanas.
- Paladar:** Vino joven y fresco, con una acidez balanceada y agradable.
- Gastronomía:** Consumir con pescados suaves, mariscos, ceviches y centolla.