

SELECT TERROIR

Sauvignon Blanc Cosecha 2014

**Variedad**

100% Sauvignon Blanc
Cosechado a mano desde fines de Febrero a comienzos de Marzo.

Denominación de Origen

Valle del Maipo, Isla de Maipo, Chile.

Rendimiento del Viñedo

12 t/ha

Temperatura Recomendada de Servicio

12° C

Análisis Básico

Alcohol	: 12.5 °
pH	: 3.28
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	: 4.15 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂)	: 0.40 g/L
Azúcar Residual	: 4.0 g/L

Cosecha y Vinificación

En esta cosecha 2014, la primavera fue fría, lluviosa y con heladas, lo que produjo una menor cuaja y un bajo rendimiento natural. El clima seco y caluroso durante las estaciones de verano y otoño entregó una cosecha sana, madura y concentrada, permitiendo iniciar una cosecha más temprana de lo habitual con una calidad de uva excepcional que entregará vinos concentrados y llenos de sabor. 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

86 puntos – Wine Enthusiast * BEST BUY * - Cosecha 2013

Notas del Enólogo

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