

<http://www.selecciondebodega.cl>



## Vino Medalla Real Sauvignon Blanc

<b>Nombre</b>	: Vino Medalla Real Sauvignon Blanc
<b>Cantidad</b>	: 750cc.
<b>Valle</b>	: Valle de Casablanca
<b>Año disponible para venta</b>	: 2008
<b>Cosechas Históricas</b>	: 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2001 (no disponible para la venta)
<b>Precio Referencia</b>	: \$ 4.490
<b>Selección de Bodega</b>	: \$ 4.090

### Detalle de Cosecha :2008

#### Comentario del Enólogo

Vino de color amarillo verdoso pálido, brillante. Intenso aroma donde predominan las notas cítricas, azahares y fondo mineral. En boca es fresco, estructurado y persistente con una grata acidez que resalta su frescura.

*Andrés Ilabaca*

#### Comida Sugerida

Servir como aperitivo o acompañando mariscos como ostras, langosta, etc.

### Potencial de Envejecimiento

2 años

### Vinificación

El 15% de las uvas fueron maceradas en frío por 12 horas a temperaturas inferiores a 5°C. El resto, molido y prensado de inmediato. El escurrido y el mosto prensado a bajas presiones fueron usados para producir este vino Medalla Real, de manera de asegurar un máximo de concentración frutal y buen balance de acidez. Mostos fuertemente desburrados (limpidos) fermentados a baja temperatura (12-13°C) permiten un buen desarrollo de fruta y una mayor permanencia de ésta. Un trabajo sobre las lees finas es hecho antes de proceder a su clarificación.

### Detalles Técnicos

Alcohol. 13,90% v/v.; Acidez Total: 5.73 g/l (ácido tartárico); pH: 3,18; Azúcar residual: 1,6 g/l.

### Clima

Climas templados que por ubicación y relieve tienen influencia marítima a través de brisas costeras las que actúan como fuerzas moderadoras de las condiciones térmicas. Temperaturas medias en verano alcanzan los 25°C y la anual de 14,4°C. Las precipitaciones se concentran entre los meses de Mayo-Octubre con una media anual de 450 mm.

### Suelo

Suelo de origen aluvial de textura franco-arenosa muy fina de alta permeabilidad y escasa retención de humedad, suelo pobre de poca profundidad.

### Manejo Viñedo

Viñedos conducidos en espaldera con posicionamiento vertical de brotes de manera de asegurar siempre una buena iluminación a nivel de la zona de racimos. Manejo hídrico regulado de manera de obtener un buen crecimiento vegetativo y posteriormente una buena maduración y concentración de la fruta (RDI). Diferentes clones han sido plantados de manera de asegurar una mayor complejidad del producto final. Cada clon es cosechado en forma separada, en su óptimo de madurez.

### Tipos de Comidas

Aperitivos, Entradas, Mariscos

PROVA DA SAFRA 2011

*Almoço em 30/09/2012 no navio Stella Australis*