

WINE VIDEO CONTACTO ¡ÚNETE! VISITENOS Tienda en Línea

LA VIÑA VIÑEDOS BODEGA VINOS WINE NEWS ENOTURISMO RESTAURANTE GALERÍA

00m



**Sauvignon Blanc**

■ Nota Cata 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014

■ Reconocimientos

**Nota Cata 2013**

**Sauvignon Blanc Reserva 2013, Valle de Casablanca**

**Viñedo :** Toda la fruta se obtiene de nuestro propio viñedo, ubicado dentro de los tramos más fríos y occidentales del Valle de Casablanca. Una mezcla de tres clones diferentes de Sauvignon Blanc (69% clon 1, 27% clon 242 y 4% clon 107) de viñas de 9 a 19 años. Procedente de dos tipos de suelos distintos dentro del viñedo (95% de franco arcilloso y 5% de arcilla roja mezclada con granito descompuesto). Los bloques utilizados en esta mezcla se cultivaron a un promedio de 8,5 toneladas por hectárea (3,4 t / acre).

**Cosecha :** Las uvas fueron cosechadas cuidadosamente de manera mecánica en la noche, a una temperatura ambiente de entre 3 y 7°C (37 a 45°F), entre el 8 y 22 de abril de 2013.

**Vinificación :** A la llegada a la bodega todas las uvas fueron despalladas y molidas en tanques de acero inoxidable (mediante un enfriador para bajar la temperatura a 5°C o 41°F) donde se dejaron remojando en frío durante 64 horas. Después de este tiempo, se drenó el mosto de los tanques mediante gravedad. Las pieles y jugos restantes fueron exprimidos suavemente con prensas neumáticas con el fin de separar el prensado liviano del duro. Los jugos resultantes son dejados a reposar en frío (a 10°C/50°F) durante 4 días, los cuales el 93% de la mezcla fue trasegado a los tanques de acero inoxidable, inoculado con levaduras seleccionadas y fermentadas a frío extremo (alcanzando temperaturas tan bajas como 6,5°C/44°C en el momento más alto de la fermentación). Después de la fermentación, este componente fue envejecido durante 2 meses en lías gruesas (sin agitación) antes de su mezcla.

El 7% restante de la mezcla fue fermentado con levaduras seleccionadas en barricas de roble francés de cuarto y quinto uso, con temperaturas máximas 22°C/72°F. Luego de la fermentación, las barricas fueron agitadas semanalmente para que las lías se descompongan y de esta manera mejora la textura o sensación en la boca del vino. Luego de dos meses, el componente de la barrica fue mezclado con el componente fermentado del tanque, estabilizado en frío, filtrado y embotellado.

**Notas De Cata :** En nariz, intensas notas de lima, pomelo y jengibre fresco dominan con un toque de salinidad. En boca, sabores brillantes de jengibre y cáscara de cítricos dan paso a una resistencia mineral firme y un toque de acidez.

**Precio de Referencia:** \$5.500

**Análisis del vino :**

- Alcohol: 13,5%
- pH: 3,37
- Acidez total: 7 g/L
- Acidez volátil: 2 g/L
- Azúcar residual: 0,55 g/L

VER VIDEO

Sauvignon Blanc | Chardonnay | Carmenere | Cabernet Sauvignon

CASAS DEL BOSQUE  
CHILEAN PREMIUM WINES

Enólogos | Mercados | Distribuidores | Medio Ambiente | Eventos | Ubicación

facebook HAZTE FAN | twitter SIGUENOS

*Safrá 2013. Trutas assadas ao molho de manteiga, alcaparras e lâminas de amêndoas tostadas; acompanhou purê de couve flor. Jantar em 24/12/2014.*