

AMARAL®

MONTGRAS.

2016 Sauvignon Blanc

De color amarillo pálido, este vino es fresco, complejo y con una elegante intensidad. Se siente la fuerza de las frutas tropicales, notas cítricas, flores blancas y toques minerales. Estas características le dan una personalidad especial, fiel reflejo de su origen. 2016 es un año de delicadeza, mineralidad, y también fruta, con buena concentración en boca, en la que la acidez juega un precioso papel.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
100% Sauvignon Blanc

Clon:
74% 1D + 13% 242 + 13% 107

Denominación de Origen:
Valle de Leyda

Viñedos:
Amaral

Cuartel:
Variada selección entre 66 h / 163 a

Año de Plantación:
2006

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional

Sistema de Riego:
Goteo

Rendimiento por hectárea:
10,000 kg

TERROIR

Clima:
Costero con amplia influencia marina donde predominan temperaturas bajas, permitiendo una lenta madurez de la uva, conservando los aromas y logrando una muy buena acidez y frescor.

Lluvia Anual (2015 – 2016):
646 mm

Promedio histórico de lluvia:
370 mm

ANÁLISIS

Alcohol : 13.5%
Azúcar Residual : 1.5 g/l
Acidez Volátil : 0.44 g/l
Acidez Total : 6.7 g/l
pH : 3.28
Cajas Producidas : 16,000

Comentarios del Enólogo:

Esta cosecha es fina y delicada. Fruta tropical y mineralidad dominan, con encantadoras notas cítricas entregadas por el Clon 107. Flores blancas también aparecen, mostrando el sello distintivo de Amaral.

Hemos tenido 10 cosechas en Amaral. Mientras más envejecen las parras y sus raíces penetran en la mineralidad del terroir, más nos impresiona este Sauvignon Blanc con su carácter.

Disfrútalo.

- Jaime De la Cerda



www.montgras.cl

2016 Sauvignon Blanc

GEOLOGY

Tipo de Suelo: Lomas de gravas de depósito aluvial antiguo, mezclado con depósitos de piedra caliza, que este año alcanza el 13% de la mezcla.

Orientación: Variada según cuartel.

Exposición Solar: Variada según cuartel, predominantemente Noreste y Sur.

Altura Viñedos: 200 m / 656 pies sobre el nivel del mar.

COSECHA

Cosechadas a mano y seleccionadas en mesa entre el 14 de marzo y el 4 de abril, 2016.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

La mitad de las uvas fueron maceradas por 8 horas a 8° - 10° C / 46° - 50° F. El resto fue prensado en racimo completo.

PROCESO DE GUARDA

Guardado en estanques de acero inoxidable entre 6 y 9 meses.

PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

El vino fue embotellado con clarificación ictiocola y bentonita, con filtrado inicial por tierra, y en la embotellación, con membrana de 1 micra.

POTENCIAL DE GUARDA

Para nuestro enólogo, el vino ya se disfruta al momento de abrir la botella. Sin embargo, puede guardarlo en bodega por 3 a 5 años.

SERVICIO

T° de Servicio: 10° - 13° C / 50° - 55° F.

Maridaje: Platos frescos y livianos. Mariscos, pescados blancos y ensaladas verdes, con queso feta o de cabra.

Recomendación de Guarda: En lugar fresco, seco y oscuro a no más de 15° C / 59° F, con humedad entre un 70–85%.

RECONOCIMIENTOS

- 90 Pts. – Guía Descorchados 2017 - Patricio Tapia, Chile

INFORME DE VENDIMIA

Estas 5 últimas cosechas han sido una locura. ¡Como un libro para aprender sobre nuestro terroir! Cada una tan diferente de la otra. Pero ha sido una gran experiencia para mostrar la esencia de Amaral.

Creo que el 2016 ha sido un año muy europeo, con una madurez muy lenta, una temporada de cosecha fría, y alcoholes (azúcares) muy bajos. Esta evolución de azúcares se dio muy cercana a la madurez de aromas, sabores y pieles. Por ello, hubo que prestar detallada atención a la madurez de la uva y la evolución del viñedo.

En ese sentido fue un año difícil, similar al 2015, con la presión del oidio en primavera, como también de Botrytis muy temprana.

Las uvas maduraron lentamente, con buena acidez, manteniendo la delicadeza de sus aromas. Boca muy buena y fresca este año, a pesar de los bajos alcoholes.