



Specialties es una colección de redescubrimientos, del rescate a la herencia e historia. Son vinos que hablan de variedades olvidadas, de secanos y raíces sin fin, de viñedos antiguos y productores pequeños. Todos juntos expresan la herencia viva e innovación de Santa Carolina.

Ocean Side Sauvignon Blanc 2015

Valles y Viñedos

El Specialties Sauvignon Blanc nace en el Valle de San Antonio, una nueva y exclusiva región enológica de Chile. Este valle, recibe las frescas brisas marinas que viajan desde el Océano Pacífico logrando contrarrestar su clima seco. Los viñedos crecen en suelos con reventones de gravas de origen aluvial con una capa arcillosa y matriz de gravas con depósitos de carbonato de calcio.

Vinificación

- Uvas cosechadas a mano.
- La selección de frutas se hace en el viñedo para evitar la oxidación.
- Maceración en frío durante 4 horas a 8-10°C.
- Fermentado en estanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a una temperatura que va entre los 9.0 y 13.5°C por 3 semanas.
- Proceso de battonage por un mes para lograr textura.
- Después del proceso de mezcla, el vino se embotella inmediatamente.

Nota de Cata

Color: amarillo verdoso brillante.

Aromas: se perciben notas cítricas de lima y pomelo rosado con toques de azahar y piedra pedernal.

Paladar: es un vino complejo y elegante con textura y cremosidad. De carácter cítrico, sobresale su mineralidad y toques de piedras calizas.

Maridaje

Ideal para acompañar pescados o mariscos, en especial cebiche, ostras o langosta.

Potencial de Guarda

3 años.

Información Técnica

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Apelación: D.O. Valle de San Antonio.

Enólogo: Alejandro Wedeles

www.santacarolina.cl

Safrá 2016. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 06/06/2017.