

Santa Rita



Floresta Sauvignon Blanc

Detalles de Cosecha

2015

- **Comentario del Enólogo:** Sauvignon Blanc complejo que muestra caracteres frutales y minerales. De gran riqueza y sabroso con una textura suave y de largo final.
- **Vinificación:** La cosecha se realizó a mano durante la primera semana de marzo, en pequeñas cajas de 10 Kg que fueron transportadas a la bodega en un camión refrigerado. 40% de las uvas fueron prensadas de inmediato con el racimo completo y el 60% restante realizó una maceración prefermentativa durante 2 horas. La separación de gotas, desde la prensa, es por degustación, seleccionándose para este vino solo aquella fracción que presenta la mejor característica frutal y textura, con frescor. 40% del vino realizó la fermentación alcohólica en barricas francesas (10% nuevas) y el 60 % restante en cubas de acero inoxidable. 40 % del vino es conservado en barricas por 5 meses. No se utiliza SO2 durante el envejecimiento en barricas.
- **Potencial de Envejecimiento:** 6 años.
- **Detalles Técnicos:**

Alcohol : 13.4 %v/v
 Acidez Total : 6.07 g/L (Expresado en ácido Tartárico)
 pH : 3.2
 Azúcar Residual : 1.34 g/L

- **Comida Sugerida:** Ideal como aperitivo o con mariscos como ostras, langostas o camarones.
-

2013

- **Comentario del Enólogo:** Sauvignon Blanc complejo que muestra caracteres frutales y minerales. De gran riqueza y sabroso con una textura suave y de largo final.
- **Vinificación:** La cosecha se realizó a mano durante la primera semana de marzo, en pequeñas cajas de 10 Kg que fueron transportadas a la bodega en un camión refrigerado. 40% de las uvas fueron prensadas de inmediato con el racimo completo y el 60% restante realizó una maceración prefermentativa durante 2 horas. La separación de gotas, desde la prensa, es por degustación, seleccionándose para este vino solo aquella fracción que presenta la mejor característica frutal y textura, con frescor. 40% del vino realizó la fermentación alcohólica en barricas francesas (10% nuevas) y el 60 % restante en cubas de acero inoxidable. 40 % del vino es conservado en barricas por 5 meses. No se utiliza SO2 durante el envejecimiento en barricas.
- **Potencial de Envejecimiento:** 6 años.
- **Detalles Técnicos:**

Alcohol : 13.4 %v/v
 Acidez Total : 6.07 g/L (Expresado en ácido Tartárico)
 pH : 3.2
 Azúcar Residual : 1.34 g/L

- **Comida Sugerida:** Ideal como aperitivo o con mariscos como ostras, langostas o camarones.
-

2008

- **Comentario del Enólogo:** Sauvignon Blanc complejo que muestra caracteres frutales y minerales. De gran riqueza y sabroso con una textura suave y de largo final.
- **Vinificación:** La cosecha se realizó a mano durante la primera semana de marzo, en pequeñas cajas de 10 Kg que fueron transportadas a la bodega en un camión refrigerado. 40% de las uvas fueron prensadas de inmediato con el racimo completo y el 60% restante realizó una maceración prefermentativa durante 2 horas. La separación de gotas, desde la prensa, es por degustación, seleccionándose para este vino solo aquella fracción que presenta la mejor característica frutal y textura, con frescor. 40% del vino realizó la fermentación alcohólica en barricas francesas (10% nuevas) y el 60 % restante en cubas de acero inoxidable. 40 % del vino es conservado en barricas por 5 meses. No se utiliza SO2 durante el envejecimiento en barricas.
- **Potencial de Envejecimiento:** 6 años.
- **Detalles Técnicos:**

Alcohol : 13.4 %v/v
 Acidez Total : 6.07 g/L (Expresado en ácido Tartárico)
 pH : 3.2
 Azúcar Residual : 1.34 g/L

- **Comida Sugerida:** Ideal como aperitivo o con mariscos como ostras, langostas o camarones.
-

Valle: Leyda

- **Ubicación:** Cordillera de la Costa. 14 Km. desde el Océano Pacífico al sud oeste de Santiago
- **Superficie:** 85 há.
- **Variedades:** Sauvignon Blanc y Pinot Noir
- **Clima:** Condición térmica mediterránea. Bajas temperaturas debido a la proximidad a la costa
- **Temperatura Promedio Anual:** 14,2 °C (58 °F).

- **Precipitaciones Promedio Anual:** 471 mm.
 - **Suelo:** Arcilloso de origen granítico, delgado, muy nuevo.
-

Premios anuales:**2009**

- **International Wine Challenge - Mayo 2009**

Fecha: Mayo 2009
País: UK
Cosecha: 2008
Premio: Medalla de Bronce

2008

- **Wine Spectator - Junio 2008**

Fecha: Junio 2008
País: USA
Cosecha: 2007
Premio: 90 puntos

Safra 2015. Viña Santa Rita em 16/11/2017.