

Sauvignon Blanc 2015

Denominación de Origen : Valle de Colchagua

Del Viento[®]
by ESTAMPA



- **VARIETADES:** 100% Sauvignon Blanc. Clon 1-242-107.
- **ORIGEN:** Paredones a 8 km del Océano Pacífico, Valle de Colchagua.
- **PRODUCCIÓN:** 280 cajas.
- **RENDIMIENTO:** 2,8 ton / ha.
- **TIPO SUELO:** Roca madre evolucionada con contenidos de granito y cuarzo.
- **TIEMPO PARRAS EDAD DEL VIÑEDO:** 6 años.
- **ÉPOCA COSECHA:** 20 de marzo.
- **TIPO COSECHA:**
Cosecha manual en cajas durante las primeras horas de la mañana.
- **GUARDA EN BARRICA:** No tiene.
- **DATOS TÉCNICOS**
Alcohol: 13,8°
pH: 3,32
AT: 6,3 en ácido sulfúrico
MR: 1,3 gr/lit
So2 Libre: 27 mg/lit
So2 Total: 127 mg/lit

VINIFICACIÓN:

La uva se cosecha manualmente, los racimos se seleccionan y entran a la prensa sin despallillar. El mosto se desbora y se fermenta entre 14-16° en estanques de acero inoxidable. Se utilizan levaduras comerciales seleccionadas diferentes para cada tipo de clon. Una vez terminada la fermentación, se hace movimiento de borras en forma constante por un periodo de 4 meses para ayudar a la liberación de manoproteínas.

NOTAS DE CATA:

Colores: Amarillo verdoso brillante.

Aromas: Cítricos con notas minerales complejas. Fondo dulce.

Sabores: Frutales verdes que recuerdan a lima, pomelo. Persistencia larga, sedosa y compleja. Grato final dulce-salado.

IDEAL DE CONSUMO:

A partir de agosto del mismo año.

ENÓLOGO:

Johana Pereira.

Valle de Colchagua - Chile


ESTAMPA
Chile's Only Blends Specialists

www.estampa.com

Safrá 2016. Viña Estampa em 22/11/2017.