

PREMIUM

AYLIN SAUVIGNON BLANC (LEYDA)

Branco



SAFRA 2017

UVAS

100% Sauvignon Blanc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

🍷 Beber.

— Sem madeira.

PAÍS

Chile

REGIÃO

Marchigüe (Vale de Colchagua)

PRODUTOR

Viña Polkura

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

1,18 g/l

ACIDEZ

6,2 g/l

PH

3,37

DEGUSTAÇÃO

Apresenta cor palha esverdeada bem clara, com aromas cítricos e de ervas aromáticas, com evidentes toques minerais. Na boca, é agradável com bom equilíbrio entre acidez e textura. É um vinho intenso, que tem complexidade e final longo.

TERROIR

Este vinho é produzido com uvas de Leyda, no Vale de San Antonio, a poucos quilômetros do Pacífico, o que colabora para a intensa mineralidade típica da região. Os solos são argilosos, misturados a granito decomposto. A safra de 2012 foi quente na maior parte do Chile, mas não na Costa Central e a data da colheita em Leyda foi quase normal.

ELABORAÇÃO

A vinificação deste vinho teve algumas particularidades, como a fermentação feita a uma temperatura ligeiramente mais elevada do que a normal. O objetivo foi descartar aromas muito frutados, que desaparecem após poucos meses na garrafa, dando lugar a notas um pouco mais selvagens e mais duradouras. 10% do vinho foi fermentado em barricas de carvalho francês. Após a fermentação alcoólica, metade do vinho fermentado em barricas foi transferida para tanques de aço inoxidável e o restante permaneceu em contato com o carvalho. Para incrementar a textura deste vinho, a batonagem foi feita diariamente, tanto nas barricas quanto nos tanques (normalmente esse processo é feito de uma a duas vezes por semana). Finalmente, o vinho foi vedado com screw cap para assegurar o frescor e preservar os aromas e as características na garrafa.

HARMONIZAÇÃO

Excelente como aperitivo ou para acompanhar entradas com frutos do mar em preparações simples ou exóticas.

Safra 2017. Jantar em 21/04/2018. Bar do Victor Praça Espanha.