



VENTISQUERO
Espíritu Desafiante



VIÑEDO

Variedad: Sauvignon Blanc 100%

D.O.: Valle de Casablanca.

Suelo: Arcillo-arenoso. Profundidad de 1,80 cm.

Vendimia: La vendimia 2015 se comportó con temperaturas diversas a lo largo de todo el período de madurez, por lo anterior, fue fundamental recorrer prolijamente la superficie de cada uno de los campos, probando las uvas y definiendo la fecha de cosecha correcta. No se presentaron lluvias durante todo el período de madurez, lo que permitió una condición sanitaria óptima de los racimos los que dieron origen a vinos de buena intensidad frutal, ácidos equilibrada y alcohol moderado.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Durante todo el proceso se protegió el mosto del contacto con el aire. Previo a la fermentación se realizó una maceración en frío por un período entre 12 a 14 horas para aumentar el contacto entre jugo y piel. La fermentación se realizó lentamente, manteniendo un control constante de la temperatura entre 12 y 15°C, lo que permitió extraer aromas frutales y minerales propios de la variedad.

Crianza: Una vez terminada la fermentación se dejó reposar durante cuatro meses sobre sus lías, realizando suaves movimientos (bâtonnage) para maximizar el contacto e incrementar volumen y complejidad en boca.

Datos técnicos: Alc/Vol: 12,5%CL; pH: 3,25; Acidez: 6,5 g/L (Ac. Tartárico)

Potencial de guarda: Hasta 4 años guardado en condiciones apropiadas.

NOTAS DE CATA

Color: Verde pálido.

Aroma: Complejo y elegante, se mezclan aromas de frutas cítricas y tropicales, como lima, pomelo, piña y pera de agua, complementadas con suaves toques minerales y hierbas balsámicas.

Boca: De acidez vibrante, mantiene el frescor propio de la variedad, donde vuelven a aparecer las frutas cítricas con un final mineral que aporta complejidad.

GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 8 y 10° C. Ideal como aperitivo, acompaña ensaladas, frutos de mar, cebiches y pescados.

RESERVA
ALMA DE LOS ANDES

Safra 2017. Jantar Cantina Açores em 06/09/2018.