



## Queulat Sauvignon Blanc 2014

**QUEULAT**  
SINGLE VINEYARD

### Viñedo

Varietal	Sauvignon Blanc 100%.
Viñedos de Origen	Valle de Leyda.
Suelo	Granítico, franco-arcilloso. Profundidad de 2,0 m.
Vendimia	La cosecha se realizó entre el 16 y el 18 de Marzo. Los racimos fueron recolectados manualmente a tempranas horas de la mañana, para luego ser transportados y cuidadosamente seleccionados en bodega. La vendimia 2014 se caracterizó por ser un año de temperaturas medias a altas en el valle de Leyda, por lo tanto el período de madurez fue corto. Esto permitió obtener vinos de rica acidez, frescos y aromáticos.

### Vinificación

Fermentación	Inicialmente se realizó una maceración en frío por un período entre 12 a 14 horas para traspasar mayor cantidad de compuestos aromáticos desde la piel al jugo. Durante todo el proceso se protegió el mosto del contacto con el aire. La fermentación se realizó lentamente en estanques de acero inoxidable, manteniendo un control constante a baja temperatura (12-15° C), lo que permitió extraer aromas propios de la variedad, a partir de la acción de las levaduras.
Crianza	Una vez terminada la fermentación se dejó reposar durante 5 meses sobre sus lías, realizando suaves movimientos (bâtonnage) para maximizar el contacto y aporte de borras finas al vino.
Datos Técnicos	Alc/Vol: 12,5% GL; pH: 3,3; Acidez: 6,12g/L (Ac. Tartárico).
Potencial de guarda	4 años en condiciones de guarda apropiadas.

### Notas de Cata

Color	Verde pálido, límpido.
Aroma	De gran intensidad aromática, se mezclan aromas de frutas cítricas, como pomelo y lima, complementadas con suaves notas de hierbas balsámicas, espárrago y pasto fresco recién cortado.
Boca	Nervioso y vibrante, mantiene el frescor a partir de una acidez crocante otorgando un final limpio y persistente. En final, se vuelve a sentir la fruta cítrica y hierbas.

### Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 8-10° C. Ideal para acompañar ensaladas, mariscos, cebiches y pescados. O solo, simplemente como aperitivo.

*Sauvignon Blanc*



VIÑA VENTISQUERO

Safrá 2017. Jantar em 18/01/2019.