

## LATE HARVEST

### Sauvignon Blanc 2008



#### Viñedos

Proviene de El Ensueño, ubicado en el Valle de Casablanca. La cosecha del 2008, fue afectada por lluvias durante el periodo de madurez y recolección de uvas, las que seguidas de días fríos y cargados de niebla, permitió el lento desarrollo de la pudrición noble por Botrytis cinerea. Este fenómeno no es normal en esta área, por lo que producimos este tipo de vino sólo cuando contamos con estas condiciones.

#### Vinificación

Se cosecha en forma manual. Se seleccionan los racimos con el hongo en forma evidente. En la bodega se realiza una segunda selección de racimos y de granos, como trabajo más preciso. Las uvas se prensan, se decanta el jugo y luego se fermenta en barricas de roble francés, donde se realiza una guarda de un año.

#### Notas de Cata

**Color:** : amarillo oro, con brillo y luminosidad.

**Aroma:** miel, pasas, membrillo, melón, jazmín y azahares.

**Sabor:** equilibrio entre dulzor y acidez, denso y untuoso, persistente, aromas a confituras de frutas.

#### Sugerencias de Consumo

**Tº:** Servir a 8° C.

**Maridaje:** terrinas, paté de hígado, queso azul y postres de frutas. Delicioso como bajativo.

#### Valle de Casablanca



#### Maridaje



Postres

#### Análisis

Alcohol:	13%
pH:	3.3
Acidez Total:	5.65 g/l.
Azúcar Residual:	105 g/l.