



RESERVA

Sauvignon Blanc 2011

Viñedos

La fruta proviene del Viñedo El Ensueño, Belén y el Principal en Casablanca. Sus suelos son arcillo arenosos, de baja fertilidad, lo que acompañado del clima frío y marítimo del valle, permite la producción de uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. La viña es conducida en espaldera vertical. Una mínima irrigación completa el desarrollo balanceado para la producción de uvas de alta calidad. Se utilizan diferentes clones, procedentes de California y el centro de Francia, los que permiten que el vino sea más complejo e integrado.

Vinificación

Se cosecha en forma manual. La fruta es despalillada y molida antes de pasar a través de un enfriador de mostos hacia las prensas neumáticas en donde se hace una maceración a baja temperatura para la extracción máxima de aromas. Después del prensado, el jugo experimenta un asentamiento extendido en frío con el fin de desarrollar su claridad. Posteriormente el jugo es fermentado en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada por un período de un mes. Luego de que el vino cumple un período de guarda sobre sus lías, se envasa y luego de un período corto se entrega al mercado.

Notas de Cata

Color: amarillo pálido, brillante y luminoso.

Aroma: frutos cítricos como pomelo, lima, lemon grass, verbena y ligeras notas de hierba fresca.

Sabor: es un vino muy fresco y cítrico, largo, jugoso, de intensidad frutal, elegante, de mucho cuerpo y larga persistencia.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir a 7° C.

Maridaje: Ideal como aperitivo y para acompañar sushi y mariscos frescos.

Valle de Casablanca



Maridaje



Sushi

Análisis

Alcohol:	13%
pH:	3.18
Acidez Total:	4.8 g/lit.
Azúcar Residual:	3.5 g/lit.