

Edición Limitada

Golden Harvest Sauvignon Blanc 2007



Viñedos

Proviene de El Ensueño ubicado en el sector más frío del Valle de Casablanca y al mismo tiempo con mayor presencia de nieblas matinales provenientes de la costa. Esta condición durante el período de verano o madurez, eleva la humedad relativa y con ello se favorece el desarrollo de Botrytis cinerea, hongo que produce la codiciada “Pudrición Noble”. El verano del 2007, conjugó en forma perfecta la alta humedad costera al amanecer, con medios días soleados y tardes muy frías. Condición ideal para lograr el desarrollo del hongo, que lentamente deshidrató las uvas generando una notable concentración y generación de uvas pasas, ya avanzado el otoño.

Vinificación

Durante el otoño y la viña ya desprovista de hojas, se efectúan cosechas parciales, escogiendo aquellos racimos más afectados por la pasificación. Luego en bodega, se seleccionan los granos pasas y se someten a prensado, de manera que se obtienen dos tipos de jugos, los provenientes de uvas en proceso de pasificación y una suerte de miel procedente de las uvas pasas. Ambos se fermentan en barricas por casi un año, transformando lentamente el dulzor en delicioso vino. Luego del agotamiento de las levaduras, se mantiene el vino un segundo año en sus barricas originales, hasta su envasado.

Este vino por su origen, materia prima, vinificación y sus extraordinarios componentes, tiene un largo potencial de guarda y auguramos una sobresaliente evolución.

Notas de Cata

Color: amarillo intenso y luminoso, patinado de oro viejo, de apariencia untuoso, denso y muy atractivo.

Aroma: recuerda a los azahares, magnolias y frutas de damascos, membrillos y duraznos secos, papayas confitadas y miel de melón blanco. Perfumado y evocador.

Sabor: de una deliciosa y densa sensación dulce, conjugada con un fresco sabor de frutas y complejas confituras. Es un vino amplio, generoso y goloso. De caminar fino y elegante. Noble y complejo como miel de reyes.

Valle de Casablanca



Maridaje



Postres

Análisis

Alcohol:	12.4%
pH:	3.35
Acidez Total:	4.66 g/lt.
Azúcar Residual:	199.5 g/lt.