



Gran Reserva



Sauvignon Blanc 2016

VALLE DE CASABLANCA

- Viñedos** Proviene de la propiedad El Ensueño en el frío sector de Lo Ovalle en Casablanca. Sus suelos son arcillo arenosos, de baja fertilidad. El clima de influencia marítima, presenta el clásico patrón de nieblas matinales las que se disipan a medio día. Se utilizan clones 5 y 1 Davis, (70% / 30%, respectivamente), el primero aporta textura y cierto carácter a piedra, el segundo aporta fundamentalmente aroma y abundante fruta.
- Vinificación** La cosecha es manual en cajas de 10 kg. 85% prensado a racimo entero, 15% maceración por 6-8 horas. Posteriormente el jugo es decantado muy turbio y fermentado en fudres de madera de 2.000 lts y 1 huevo de cemento. El vino se mantiene en los recipientes sobres sus borras aprox. 6 meses previo a la embotellación. 80% corresponde a fermentación en fudre y 20% en huevo.
- Notas de Cata** **Color:** amarillo pajizo levemente dorado muy brillante.
Aroma: delicado, con la presencia de hierbas frescas, miel y flor de naranjo, combinado con fruta blanca y cítricos.
Sabor: complejo en sabores, con frescura, mineral y destacadas notas cítricas de pomelo, hierbas y melocotones de piel blanca. Es persistente, elegante y con una estructura que hace para mantener un buen potencial.
- Sugerencias de Consumo** **T°:** servir a 7° C.
Maridaje: ideal para acompañar alta cocina de mar, pastas frescas, carnes blancas y quesos frescos.

Análisis

Alcohol: 12.5%
 pH: 3.3
 Acidez Total: 4.51 g/L.
 Azúcar Residual: 2.40 g/L.