

SAUVIGNON BLANC 2016

En Los Vascos, cultivar es el corazón de nuestras preocupaciones ; no solo cultivamos viñedos, sino también nuestro sueño de transformar nuestro extenso territorio en un ecosistema fructífero capaz de producir los vinos más elegantes de Chile. Somos libre de espíritu pero nunca olvidamos nuestra herencia. Nuestro enfoque holístico abarca y protege a todos - desde las ovejas a patas cortas que desmalezan sin dañar la uva, hasta los artesanos que afilan cuchillos hechos a mano para cuidar las vides. Encarnamos la paradoja chilena: meticulosos en nuestro trabajo, amigables y cálidos en nuestra personalidad. Somos independientes y orgullosos de cultivar nuestra comunidad, porque juntos somos más fuertes y felices.

■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada se inició con ausencia de heladas pero con una primavera bastante fría, lo que redundó en una cosecha tardía y en una disminución del rendimiento, lo que es favorable puesto que mientras menor es el rendimiento, mayor es la concentración y por ende mejor es la calidad.

Esta temporada estuvo marcada por abundantes precipitaciones durante el periodo de cosecha, sin embargo, una buena estrategia de cosecha durante los periodos de ausencia de lluvias y el buen manejo previo permitieron obtener fruta de buena calidad.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La fruta es seleccionada antes de ser enfiada y macerada por algunas horas. Luego se prensa, obteniéndose el jugo que será fermentado a bajas temperaturas para mantener intacto todo su potencial.

■ NOTAS DE CATA

Este vino presenta un color amarillo verdoso brillante. En nariz encontramos frutas como piña madura, durazno, pera y melón mezcladas con notas a lima, mandarina, cedrón, limoncillo, yerba buena, manzanilla y flor de azahar. En boca presenta buen volumen, es muy equilibrado y persistente. Servir frío entre 10 y 12°C.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Sauvignon blanc 100%

Graduación: 13 % vol.

pH: 3.1

Acidez total: 4.2 g/l