



#### Denominación de Origen

<b>D.O.</b>	Valle de Leyda
<b>Cosecha</b>	2020
<b>Composición varietal:</b>	100% Sauvignon Blanc (clones 1, 242 y 171)
<b>Rendimiento</b>	1.500 kgs / ha en promedio.
<b>Fecha de cosecha</b>	Última semana de Marzo.

#### Vinificación

Las uvas son cosechadas manualmente en la mañana y enviadas a la bodega en bins con 400 kgs de uva. Luego del prensado se realiza una decantación estática con frío por alrededor de 24-48 horas. A continuación del desborre se inicia la fermentación alcohólica por aproximadamente 25 días a una temperatura entre 12 y 14 °C.

#### Crianza

100% acero inoxidable, con movimientos semanales de sus borras finas.

#### Producción

80.000 botellas

#### Suelos

<b>Origen</b>	Granítico.
<b>Formación</b>	In situ.
<b>Textura</b>	Franco-arcilloso.
<b>Fragmentos</b>	Rocas graníticas fragmentadas.

#### Clima

Clima costero (12 km de distancia al océano pacífico en línea recta), lluvias invernales de 250-300 mm. Mañanas nubladas y permanentes brisas frescas provenientes del océano pacífico mantienen Xuna temperatura media menor a 25°C durante el día en toda la etapa de madurez de la uva.

#### Notas del enólogo

Falta texto

#### Notas de Cata

<b>Color</b>	Verde-pálido brillante.
<b>Nariz</b>	Mucha expresión de fruta, de frescor, muy intenso. Inmediatamente se expresan notas de mandarina, hierbas, piña fresca, melón verde, algo de manzana; muy complejo aromáticamente.
<b>Boca</b>	En boca hay mucha fruta, hay mucha sabrosidad, hay una rica y equilibrada relación ácido-alcohol. Boca muy jugosa. Su final es largo, placentero.

#### Maridaje

Recomendamos maridar este vino de buena y equilibrada acidez con ensaladas, mariscos frescos (ostiones, camarones) y pescados blancos (merluza, lenguado) acompañados con salsas a base de hierbas.

#### Potencial de Guarda:

Falta texto

#### Temperatura de servicio:

8-10° C

#### Análisis Químico

<b>Alcohol</b>	13,6°
<b>pH</b>	3.22
<b>Acidez total</b>	7.21 g/L
<b>Azúcar Residual</b>	1.8 g/L