



Denominación de Origen

D.O.	Valle de Casablanca
Cosecha	2021
Composición varietal	100% Sauvignon Blanc
Rendimiento	12 a 14 toneladas por hectárea
Fecha de cosecha	La uva fue cosechada la segunda semana de Marzo con rendimientos de 12-14 toneladas por hectárea.

Vinificación

Una vez que llega la uva a la Bodega se prensa la uva a baja temperatura con el objetivo de mantener el potencial aromático de la cepa, luego se limpia el mosto y comienza la fermentación a 12°C durante 20 días, utilizando levaduras seleccionadas que potencian los aromas característicos de la cepa. Luego se hace un segundo desborre donde se mantienen las borras finas en suspensión durante 4 meses aproximadamente.

Crianza

4 meses en tanques de acero inoxidable con lías finas en suspensión.

Producción

400.000 botellas.

Suelos

Origen: Cordillera de la costa
Formación: Graníticos de lomaje y aluvial
Pendiente: 1,5%
Textura: Franco arenoso (50% Arena - 30% Arcilla - 20% Limo)

Clima

Templado cálido con lluvias invernales y una estación seca prolongada, con influencia costera y brisas frescas provenientes del pacífico y precipitaciones anuales promedio de 200 mm.

Notas de Cata

Color

Sauvignon Blanc de color amarillo con haces verdosos.

Nariz

Es de alta intensidad aromática presentando notas minerales frescas, con toques de hierbas y frutas cítricas como el pomelo rojo.

Boca

En boca presenta una textura ligera y fresca que se complementa muy bien con la acidez natural que posee, dando un final agradable y jugoso.

Maridaje

Por su frescura puede ser maridado en el aperitivo con quesos frescos, o para acompañar ensaladas, pescados de carnes blancas y mariscos crudos o ceviche.

Análisis Químico

Alcohol	12,5°
pH	3,2
Acidez total	6,3 (g/L)
Azúcar residual	1,5 (g/L)2