



Denominación de Origen

D.O.	La base es una mezcla de varias parcelas propias en tres valles distintos; Maipo, Curicó y Maule. Valle Central de Chile.
Cosecha	2021
Composición varietal	100% Sauvignon Blanc
Rendimiento	16 toneladas por hectárea
Fecha de cosecha	Las uvas son cosechadas de noche, para evitar la oxidación y pérdidas de aroma. La cosecha suele ocurrir a inicios de Marzo.

Vinificación	La uva es prensada en cortos periodos, y una vez ocurrida la decantación se fermenta en un ambiente muy reductivo (En ausencia estricta de O ₂ para evitar oxidación de aromas). Este año se aumentó levemente la temperatura de fermentación en algunas cubas para generar mayor liberación de tioles, encargados de dar el perfil fresco de pomelo y mandarina. Otra porción se fermentó tradicionalmente, a baja temperatura, para balancear la boca principalmente.
---------------------	--

Crianza	2 meses en tanques de acero inoxidable con lías finas en suspensión.
----------------	--

Producción	1.960.000 botellas
-------------------	--------------------

Suelos	Principalmente suelos aluviales que se originan por el arrastre de rocas al descender de cordillera a mar a través de los ríos. Son suelos planos de textura franco arenosa, con porcentajes variables de arcilla. Otras zonas presentan un mayor contenido de piedras, aumentando la permeabilidad del suelo y un buen enraizamiento de la planta.
---------------	---

Clima	Mediterráneo-Templado, con buena amplitud térmica en período de maduración que va desde los 17°C a los 25°C, lo que favorece la concentración de azúcares, a mantener una buena acidez natural y a un buen desarrollo de aromas.
--------------	--

Notas de Cata

Color	Amarillo pálido con matices verdosos.
Nariz	Es un vino que destaca por su frescor y alta intensidad, con notas cítricas, a pomelo y piña.
Boca	En boca es suave, pero de acidez equilibrada y refrescante.

Maridaje	Quesos suaves, ostras, pescados magros, ceviche. Ensaladas de hojas verdes.
-----------------	---

Análisis Químico

Alcohol	12,8°
pH	3,1
Acidez total	6,8 (g/L)
Azúcar residual	3 (g/L)