

Gran Reserva Cuvée Sauvignon Blanc

CARACTERÍSTICAS

Variedad:	100% Sauvignon Blanc (clones 1, 242 y 171).
Denominación de Origen:	Valle de Leyda.
Suelos:	Roca granítica y suelos aluviales.
Condiciones Climáticas:	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 pacífico mantienen una temperatura media menor a 25°C durante el día en toda la etapa de madurez de la uva.
Rendimiento:	11.500 kgs / ha en promedio.
Fecha de cosecha:	04 al 07 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 hrs. 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.

NOTAS DE CATA

Aspecto:	Verde-pálido brillante.
Nariz:	De buena expresión frutal y floral, donde destacan aromas herbales, cítricos como la lima y azahares, combinadas con notas de grosellas verdes y con un final mineral.
Boca:	Es elegante, firme, de muy buena textura. Tiene buen volumen y graso, a su vez tiene buena longitud, vibrancia y equilibrio.
Temperatura de Servicio:	8-10° C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol:	13,2°.
pH:	3,17.
Acidez total g/L (C ₄ H ₆ O ₆):	7,13 .
Azúcar residual (g/L):	2,0

SUGERENCIAS GASTRONÓMICAS

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.

