

# PEQUEÑAS

SMALL PARCELS



## Sauvignon Blanc 2024

*“Color amarillo liviano, con levs reflejos verdes. Aromas neutros en nariz. Flores de durazno, cascara de naranja, hoja de menta. Notas minerales, como de pólvora, arman el perfil nasal de este vino, adentro de un marco sutil y elegante. Los huevos de concreto facilitaron el desarrollo de la fermentación con levadura nativa, y permitieron una crianza sobre las lías que entregó una cremosidad y una “grasa” increíble al vino. Un elegante aporte de la madera, da gracia y complejidad al blend final. Este vino fue vinificado pensando en maximizar a la sensación de boca, potenciando al volumen dentro del paladar. El alto contenido de potasio, proveniente de un suelo de arcilla negra, amplifica esta sensación táctil una vez que el vino se expande al interno del paladar. El alta acidez, típica de nuestro sector de Las Dichas, es integrada, voluptuosa y armoniosa. Se percibe una tensión casi eléctrica al degustar el vino, terminando en un final muy largo y limpio.”*

*Alberto Guolo, Chief Winemaker*

**ORIGEN:** *El cuartel es denominado “Ladera Oriente”, plantado en el 1993. Es el viñedo más antiguo de la viña.*

**TERROIR/SUELO:** *Esta loma es conocida como “Greda Negra”, debido a su composición de suelo. El clon 1 Davis expresa todo su potencial en esta arcilla negra, rica en materia orgánica.*

**CONDICIONES CLIMÁTICAS Y DEL VIÑEDO:** *El invierno fue de mayores lluvias versus años anteriores, con un promedio de 300mm de agua caída. Fue una primavera sin heladas, pero bien fría, lo cual afectó la etapa de cuaja. Un verano con buena radiación solar y ausencia de lluvias, ayudó en lograr una perfecta madurez y sanidad de las uvas. Toda la fruta fue cosechada a mano en la primera semana de Abril.*

---

Alcohol: 13,5%

Acidez Total: 7,8 g/l

Azúcar Residual: 2,8 g/l

Acidez Volatil: 0,4 g/l

---



**VINIFICACIÓN:** La fruta cosechada a mano pasó por una mesa de selección de racimos y luego se fue “racimo entero” directamente dentro la prensa neumática. Se separaron fracciones de prensa con la idea de utilizar el mosto flor como base de la mezcla y para ser fermentado en acero. Parte del mosto prensa fue a fermentar en barricas de 500 litros. El 50% de la mezcla final fermentó dentro de huevos de concreto con su levadura nativa. Luego terminar la fermentación alcohólica, los huevos de concreto fueron rellenos y quedaron sin sulfuroso durante 3 meses. En total el vino permaneció 6 meses sobre sus lías finas, antes de ser filtrado y envasado. La producción fue de 800 cajas.

**GUARDA:**

6 meses sobre sus lías.

- 38% de la mezcla final dentro de huevos de concreto.
- 8% de la mezcla final dentro de barricas francesa de primer uso.
- 18% de la mezcla final dentro de barricas francesas de segundo y tercer uso.
- 36% de la mezcla final dentro de un viejo fudre de madera alemana.

**SERVICIO:** Vino extremadamente gastronómico y versátil. Servir idealmente entre 6 y 8°C, con platos como ostras o pescado crudo. Su volumen lo hace ideal para maridar también con carnes blancas con preparaciones especiadas. Risotto de almejas sin dudas. En lo personal lo recomiendo con un plato simple, pero sabroso, como espárragos y huevos.