

# La Cantera 2019 Sauvignon Blanc

*“De color pajizo pálido, los aromas son muy expresivos y abarcan toda la gama desde el boj hasta la toronja y el maracuyá. En boca es un vino fresco y ligero, destacando por su mineralidad, volumen y persistencia.”*



**13.2 GL**

ALCOHOL  
TOTAL

**3.27 GL**

PH  
TOTAL

**6.6 GL**

ACIDEZ  
TOTAL

**1.8 GL**

AZÚCAR  
RESIDUAL

## VIÑEDO

Toda la fruta proviene de nuestro viñedo, ubicado al poniente de Casablanca en una de las partes más frías del valle. Una mezcla de dos clones se Sauvignon Blanc (242 y UCDavis) plantados en suelos de arcilla descompuesta de 140 millones de años que miran al este. Los rendimientos alcanzaron para esta cosecha un promedio de 8,5 toneladas por hectárea.

## COSECHA

Después de una temporada que se caracterizó por temperaturas promedio, la cosecha se realizó en condiciones de clima seco. Las uvas fueron cosechadas cuidadosamente durante la noche de manera mecánica a una temperatura bajo los 10 °C, entre el 22 y 24 de marzo 2019

## VINIFICACIÓN

A la llegada a la bodega, las uvas fueron despalladas y molidas antes de ser prensadas en una prensa neumática. Luego el jugo se mantuvo en frío durante 5 días, diariamente agitando el sedimento antes de ser limpiado e inoculado con levaduras seleccionadas.

Se usaron diferentes fracciones de prensa para resaltar los aromas y la sensación en boca. Las temperaturas durante la fermentación alcanzaron su punto máximo en los 18°C (o 65°F). Una vez que la fermentación finalizó, los vinos se dejaron sobre sus lías gruesas durante un mes. La selección final de tanques se realizó junto al consultor Sam Harrop MW, con el objetivo de alcanzar la máxima expresión y tipicidad de Sauvignon Blanc. Una vez mezclado, el vino se estabilizó en frío, filtró y embotelló. 2.600 cajas producidas.

VIÑA  
**CASAS DEL BOSQUE**  
CHILEAN PREMIUM WINES