

Reserva 2019 Sauvignon Blanc

“De color pajizo pálido con reflejos verdes, exhibe elegantes aromas a cítricos, boj y un toque de flores blancas, así como una nota distintiva de jalapeño de Casablanca.

En boca el vino es seco y crujiente, con sabores cítricos limpios y una acidez refrescante. Final muy agradable y largo.”



VIÑEDO

Toda la fruta proviene de nuestro viñedo ubicado en el sector más frío y occidental del Valle de Casablanca. Un ensamblaje de tres clones distintos de Sauvignon Blanc: 70% clon 1, 10% clon 107 y 20% clon 242 de vides plantadas entre 1993 y 2012. La mayoría de los viñedos descansan en suelos arenosos en el fondo del valle, y para la mezcla final complementamos con algo de fruta de las laderas, buscando un poco más de cuerpo.

COSECHA

A pesar de que no hubo heladas primaverales después de que aparecieran los primeros brotes, los rendimientos fueron inferiores a los de la temporada anterior (promedio de 8 toneladas por hectárea). La temporada de crecimiento fue fresca y seca y la cosecha comenzó recién el 11 de marzo a máquina por la noche.

VINIFICACIÓN

Al llegar a la bodega, las uvas fueron despalilladas y trituradas en una prensa neumática. Los jugos resultantes se dejaron reposar en frío durante 1-2 días, para más tarde trasladarlos a tanques de acero inoxidable donde se inocularon con levaduras seleccionadas, fermentando a temperaturas entre 12 y 18°C. Después de la fermentación, el vino se dejó durante algunas semanas en sus lías gruesas (sin agitar) antes de realizar la mezcla final. Finalmente el vino se clarificó, se estabilizó en frío y se filtró. El primer embotellado se realizó a mediados de agosto. La producción total fue de 26.600 cajas.

13.8 %	3.24	6.8 CL	3.0 CL
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL

Reserva 2019 Sauvignon Blanc

“Pale straw with green reflections. This Sauvignon blanc has elegant aromas of citrus fruit, boxwood and a hint of white flowers as well as Casablanca’s signature note of jalapeño.

In the mouth the wine is dry and crisp, with clean, citrusy flavours and refreshing acidity. Finishes long”.



VINEYARD

All fruit was sourced from our own vineyard - located within the coolest, westernmost reaches of the Casablanca Valley. A blend of three different clones of Sauvignon Blanc (70% clone 1, 20% clone 242 and 10% clone 107) from mostly ungrafted vines planted between 1993 and 2012. Most of the vineyards are grown on the sandy soils on the valley floor, complemented with some fruit from the hillsides, lending some extra body.

HARVEST

Despite absence of spring frosts after budding, yields were lower than the previous vintage, around 8 tons/ha (3.2 tons/acre). The growing season was cool and dry, the harvest starting on 11 March. The grapes were machine harvested by night at very low temperatures.

VINIFICATION

On arrival at the winery the grapes were destemmed and crushed to a pneumatic press. The resulting juices were then left to cold settle for 1-2 days following which time they were racked to stainless steel tanks, inoculated with selected yeasts and fermented at temperatures between 12 and 18°C. Following fermentation the young wine was left for a few weeks on its gross lees (without stirring) before blending. After blending the wine was clarified, cold stabilized and filtered. The first bottling occurred mid August. Total production is of 26.600 cases.

13.8%

TOTAL
ALCOHOL

3.24

TOTAL
PH

6.8 g/L

TOTAL
ACIDITY

3.0 g/L

RESIDUAL
SUGAR

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE
CHILEAN PREMIUM WINES