

# SAUVIGNON BLANC 2020

## PEQUEÑAS PRODUCCIONES

*“Color pajizo pálido. Cítrico, con notas a piedra mojada en nariz, y una nota de manzanilla. Seco, concentrado y de mucho cuerpo, con toques a membrillo y miel. Largo final.”*

### SUELO / TERROIR

Arcilla arenosa negra de Casablanca, comúnmente llamada greda negra. El viñedo se encuentra a 18 km del Océano Pacífico, a una altitud de 250 metros.

<b>13.5</b> %	<b>7.5</b> G/L	<b>2.3</b> G/L	<b>37</b> ppm al embotellar
ALCOHOL TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	LIBRE SO2



### CONDICIONES CLIMÁTICAS Y DEL VIÑEDO

Ubicado en la parte más fría y occidental del valle de Casablanca, la uva proviene del bloque más antiguo plantado de raíz (sin injertos) en 1993. Los rendimientos por hectárea promedian las 5 toneladas (2 toneladas por acre).

Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías caracterizan al valle. La temperatura promedio en verano alcanza los 18.9°C y en invierno los 10.7°C. La media de oscilación diurna en Marzo es de 13.1°C.

Las precipitaciones anuales rondan los 380mm, cayendo principalmente entre Mayo y Septiembre.

### VINIFICACIÓN

Luego de la cosecha, los racimos completos fueron pasados por la prensa. Los jugos resultantes fueron dejados macerando en frío por un día y luego trasegados a tanques de acero inoxidable. Una vez inoculados con levaduras seleccionadas, fueron transferidos a tanques para terminar con la fermentación. El vino joven fue posteriormente dejado en contacto con sus lías (sin revolver) por tres meses antes de la selección final de barricas. Luego se estabilizó y filtró antes del embotellado, que se llevó a cabo el 15 de Septiembre. 680 cajas producidas.

### SERVICIO

Idealmente a 6 - 8°C con sushi y sashimi, salmón ahumado o pescados blancos a la parrilla. Dim sum de mariscos, frito o al vapor. Hierbas como eneldo o albahaca. Platos con tomates crudos (ej: gazpacho) y quesos de cabra jóvenes.