

SAUVIGNON BLANC

RESERVA | 2021

Valle de Casablanca

Color pajizo pálido con reflejos verdosos. Viniendo de un verano muy nublado y frío, la maduración fue muy lenta lo cual se nota en una alta concentración de precursores aromáticos en la uva. De la familia de los tioles hay notas a pomelo, boj y guava que se funden con notas florales y algo de pirazinas en el fondo. En boca destaca una acidez marcada, refrescante de un año más fresco de un sector típicamente frío como Las Dichas. La limpieza y la definición de los aromas caracterizan a la cosecha 2021, que se obtuvo de una cuidadosa selección de mostos de la mejor calidad.



Terroir / Suelo

Principalmente suelos arenosos, aunque con sectores de suelo franco en las laderas. El viñedo se encuentra a 18 km del océano Pacífico, a una altitud de 250 m.

Condiciones climáticas y del viñedo

Viñedo ubicado en el extremo más occidental del valle de Casablanca. Los rendimientos promedian las 7 toneladas por hectárea (3.2 toneladas por acre).

Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías. Las temperaturas promedio en verano son de 18,9 °C y en invierno 10,7 °C. La oscilación diurna en Marzo es de 13,1°C. El agua caída anual promedia los 380mm, concentrándose entre Mayo y Septiembre.

Vinificación

Luego de la cosecha, las uvas fueron despalladas y prensadas en una prensa neumática. Los jugos resultantes fueron dejados a macerar en frío entre 1 y 5 días para luego ser transferidos a tanques de acero inoxidable, donde se inocularon con levaduras seleccionadas y fermentaron a temperaturas de entre 12 y 18°C. Luego de la fermentación, el vino joven fue dejado por algunas semanas en sus lías sin revolver antes de ensamblar. Tras realizar la mezcla, el vino fue clarificado, estabilizado en frío y filtrado. El primer embotellado se realizó el 20 de Julio. La producción total fue de 25.000 cajas.

Servicio

Idealmente entre 6 y 8°C, con platos como ceviche, ostras o pescados a la parrilla. Hierbas como el limoncillo, cilantro o albahaca. Olivas verdes, chutney y todo tipo de quesos de cabra. Ideal con spaghetti al limón o risotto de mariscos.

13.5%

Alcohol

8,1 g/l

Acidez Total

2,1 g/l

Azúcar Residual

0,29 g/l

Acidez Volatil

VINA
CASAS DEL BOSQUE