

Sauvignon Blanc

LA CANTERA 2021

Color pajizo pálido con reflejos verdosos.

Capas aromáticas de pomelo, boj y maracuyá. En el paladar el vino es seco y vivaz, con notas cítricas y herbáceas y una acidez refrescante. La acidez vertical representa la pieza central de este vino.

Final largo.

ORIGEN

Cuarteles La Cantera y Olivos Camino en el viñedo de Casas del Bosque, Casablanca.

SUELO & TERROIR

Suelo franco arenoso rojo "Lo Vásquez" plantado en ladera. Parte de Olivos Camino es de suelo arenos. El viñedo está ubicado a 18 km del océano Pacífico a 250 mts. de altitud.

ALCOHOL: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 8,05 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 2,13 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,3 g/l



CONDICIONES CLIMÁTICAS Y DEL VIÑEDO

El viñedo se ubica en la parte más fría y occidental del Valle de Casablanca. Parras plantadas entre 2003 y 2014, equipadas con irrigación por goteo. Los rendimientos por hectárea promedian las 8 toneladas.

Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías caracterizan al Valle de Casablanca. El verano 2021 fue particularmente frío, con muchos días nubosos y temperaturas que rara vez excedieron los 25°C. Una lluvia inesperada a finales de Enero amenazó con potenciales enfermedades para las uvas; sin embargo, la maduración tardía resultó en una gran concentración aromática.

VINIFICACIÓN

Luego de la cosecha las uvas fueron aplastadas en una prensa neumática. Sólo el jugo del primer prensado es utilizado para La Cantera. Los jugos provenientes del cuartel La Cantera se someten a un proceso enzimático de estabulación, donde sus lías son revueltas varias veces al día por 5 o más días a una temperatura controlada. La uva extraída del cuartel Olivo Camino se trabaja mediante el proceso de vinificación tradicional de blancos junto con una maceración de pieles en frío por 24 horas. Todos los componentes pasan por dos meses de élevage sobre levaduras inactivadas antes del ensamblaje. Luego de esto el vino es clarificado, estabilizado en frío y filtrado. El primer embotellado se realizó el 30 de Agosto de 2021, y la producción total alcanzó 3.500 cajas.

SERVICIO

Idealmente a 6 – 8°C con mariscos tales como ostras y pescados grillados. Hierbas como cebollín, cilantro y perejil. Aceitunas verdes, chutney y todo tipo de quesos de cabra.

CASAS DEL BOSQUE