

SAUVIGNON BLANC

RESERVA | 2022

Las Dichas / Valle de Casablanca

“Una añada que se puede definir cálida, con verano soleado y escasez hídrica seguida por un comienzo de otoño más frío, se reflejó en un perfil aromático más maduro, y con notas más complejas que émulan la mera expresión tiológica. Estas últimas siempre van a aparecer, y son características de nuestro viñedo ubicado en el sector más frío del Valle de Casablanca, denominado Las Dichas. Sin embargo, en este SBRES22 los compuestos aromáticos de origen tiológica (maracuyá, pomelo, grosella, cassis) están acompañados y complementados por sutiles notas a higo, flor de manzano, piña, melón. No falta una capa aromática más terpenica, con notas cítricas elegantes.

Al difundirse el vino en el paladar, resalta la sensación ácida, importante pero agradable. Esta es la estructura del vino, que luego llena el paladar, con un buen largo y un final limpio y preciso. Los sabores concuerdan con los aromas, y se muestran envueltos en la estructura ácida. “

ALBERTO GUOLO / Enólogo Jefe

13.5%	7,7 g/l	2,3 g/l	0,35 g/l
Alcohol	Acidez Total	Azúcar Residual	Acidez Volátil



Terroir / Suelo

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

Condiciones climáticas y del viñedo

Viñedo ubicado en el extremo más occidental del valle de Casablanca, denominado Las Dichas. 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 18,9 °C y en invierno 10,7 °C. La oscilación diurna en Marzo es de 13,1°C. Luego de un invierno bastante seco y con precipitaciones inferiores a la media, las heladas primaverales fueron de menor magnitud en comparación a añadas anteriores, y causaron daños leves. La época de madurez de la uva se caracterizó por temperaturas diurnas elevadas y muchos días soleados. La cosecha de Sauvignon Blanc partió en la última semana de Marzo.

Vinificación

Para la línea Reserva, el 100% de las uvas fueron cosechadas a máquina, lo cual favorece la maceración de las pieles y un mayor traspaso de compuestos aromáticos al mosto. Luego de la cosecha, las uvas fueron despalilladas y pasaron por una corta (6-8 horas) maceración dentro de la prensa neumática. Luego se escurrió solamente el mosto flor, aproximadamente un 60% del rendimiento, separando cortes de prensa.

Se limpió el mosto con decantación estática antes de ser trasegado con distintos rangos de turbidez (50-120 NTU) a las cubas de fermentación.

Los mostos se inocularon con levaduras seleccionadas y fermentaron a temperaturas de entre 14° 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 7 de Julio. La producción total fue de 38.000 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 limone o risotto de mariscos.

VINA
CASAS DEL BOSQUE