

Sauvignon Blanc

LA CANTERA 2022

“La idea detrás del vino es crear “capas tiólicas”, mezclando y maximizando la expresión tiólica, de manera de identificar fácilmente notas de pomelo combinadas con maracuyá y boj. La técnica de estabulación en frío permite liberar esos precursores aromáticos para que destaquen en el vino. La sensación aromática es definida, pura, prístina, intensa. La ausencia de notas verdes (metoxipirazinas) es un signo de la cosecha más cálida que la anterior.

En boca es dominado por notas cítricas y afrutadas, con una acidez vertical y dinámica que da la sensación de moverse por el paladar hacia la parte de atrás de la lengua.

Este La Cantera 2022 es un vino extraordinariamente aromático que entrega la verdadera expresión de clima frío de nuestro viñedo, ubicado en Las Dichas, el extremo más frío del valle de Casablanca.” Alberto Guolo / Enólogo Jefe

ORIGEN

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

TERROIR/SUELO

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

ALCOHOL: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 8,6 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 2,06g/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, llamada Las Dichas. 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 invierno fue de escasas lluvias, con sólo 100mm de agua caída. La primavera fue de pocas heladas, pero fría y muy ventosa, lo cual afectó parcialmente la fruta. Una abundante exposición solar el verano propició una fruta excepcionalmente madura. El 100% de las uvas fueron cosechadas a máquina por la noche durante la primera semana de abril.

VINIFICACIÓN: Luego de la cosecha las uvas fueron aplastadas en una prensa neumática. Sólo el jugo del primer prensado es utilizado para este vino. 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 fruta proveniente de Olivo Camino se somete a una corta maceración dentro de la prensa (6 a 8 horas) luego de las cuales sólo el mosto yema se trasiega a tanques. 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 5 de Julio de 2022. La producción total fue de 4,400 cajas.

SERVICIO: dealmente 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. El mejor maridaje son sardinas “in saore” al estilo de Venecia; ¡Atrévete a probarlo también con pizza!

CASAS DEL BOSQUE