

X-Tasis Reserve

SAUVIGNON BLANC - CARMENÈRE 2015

Origen:

Denominación de Origen: Valle del Maule

Viñedo de Origen: San Rafael

Sector: San Rafael

Composición:

90% Sauvignon Blanc

10% Carmenere

Análisis

Alcohol: 12,5% por Volumen

Ph: 3,26

Acidez Total: 6,7 g/l

Azúcar Residual: 2,1 g/l

Crianza

Sur lie 3 meses en cubas de acero inoxidable para luego embotellar.

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano en las mañanas para mantener su frescura y protegerlas de la oxidación. El Carmenere se preno con racimo completo sin molienda previa para evitar extracción de color y reducir la turbidez del mosto. El Sauvignon Blanc fue molido y luego prensado todo al abrigo del oxígeno para evitar oxidaciones. El 30% del Sauvignon Blanc se maceró en frío (10°C) antes del prensado. Todas las fermentaciones duraron aproximadamente 25 días y se llevaron a cabo separadamente en cubas de acero inoxidable con mostos muy limpios y a bajas temperaturas (entre 10-14°C) para potenciar así la expresión de aromas y fineza en el vino final. En la posterior guarda, los componentes de la mezcla se conservaron sur-lie (sobre lías finas) por 3 meses para potenciar una textura más rica y volumen en boca. Se usó un 10% de Carmenere en la mezcla final, el cual aporta notas herbales al fondo cítrico del Sauvignon Blanc. El vino fue estabilizado y después se filtró a la Tierra antes de ser embotellado.

Reporte de la Vendimia

La vendimia 2015 fue la más calurosa de los últimos diez años y marzo en particular uno de los más calurosos que se tenga registro para ese mes. Por otro lado la temporada 14-15 fue muy seca. Todo esto en general apunta a madureces más aceleradas. Particularmente en sauvignon blanc estamos en una estrategia general de elevar los vigores de manera de proteger la fruta de la luminosidad directa, refrescar los microclimas donde maduran los racimos, de manera de retrasar madurez, conservar aromas y acidez natural. Esto contribuyó a contrarrestar los efectos de este año caluroso y seco permitiéndonos cosechar los blancos en fechas similares a las de 2014 y con abundante carácter e intensidad aromática.

Notas de Cata

Con un color verde pálido, esta cosecha 2015 muestra una excelente intensidad aromática que mezcla notas cítricas como flor de limón y frutas blancas más un fondo herbal aportado por el Carmenere. Es un vino donde resalta una acidez refrescante muy presente y bien integrada. Es suave, de rica textura, posee un final seco y vibrante.

Maridaje

Ceviches, mariscos, pescados blancos a la plancha, quesos frescos y ensaladas.

