

X-Tasis

SAUVIGNON BLANC 2016

Denominación de Origen:	Valle Central
Composición Varietal:	100% Sauvignon Blanc
Alcohol:	12,0% por volumen
Azúcar Residual:	3,95 g/L
Acidez:	6,44 g/L Tartárica
pH:	3,19

Vinificación

La uva fue cosechada la primera y segunda semana de marzo, mayoritariamente en forma manual, y una pequeña porción mecánicamente, lo que favorece la cosecha en el momento óptimo de madurez. Los racimos fueron despallados y prensados, el jugo obtenido decantó a baja temperatura obteniéndose un jugo muy claro y limpio. Este es fermentado con levaduras seleccionadas en estanques de acero inoxidable a temperaturas de entre 13 a 16°C, que permite el desarrollo de todo el potencial de la variedad, con notas cítricas y fruta tropical. El vino es mantenido sobre sus borras finas hasta el momento de embotellar, preservando su frescor e incrementando la cremosidad y volumen en boca.

Vinedo

Nuestro vino Sauvignon Blanc proviene de viñedos ubicados en el Valle Central, el cual acoge las zonas más tradicionales para la producción vitivinícola del país. Este valle colinda al este con la Cordillera de los Andes y al oeste con las frías aguas del Océano Pacífico. Con un clima mediterráneo y una marcada amplitud térmica entre el día y la noche, esta zona brinda una gran intensidad de aromas a las uvas viníferas.

Nuestro Sauvignon Blanc proviene de los viñedos "Nilahue" y "Lolol" plantados el año 2003. Ambas propiedades se encuentran conducidas en Lira con un marco de plantación de 1,0 x 3,2m y están equipadas con riego tecnificado, lo cual permite evitar cualquier estrés hídrico antes de la cosecha. El manejo de follaje se minimiza con el fin de mantener los racimos cubiertos en el interior, evitando pérdidas de acidez natural. Asimismo, durante el período de la pinta se efectúa un raleo para eliminar racimos aglomerados y ajustar la carga conducente a obtener un rendimiento de 12 toneladas por hectárea.

Clima: Mediterráneo Sub Húmedo.

Notas de Cata

Este Sauvignon blanc se muestra de color amarillo pálido y brillante, con matices verdes.

En nariz destacan aromas a frutas tropicales y cítricos, acompañados con sutiles notas herbáceas características de la variedad. En boca el vino se presenta amable, fresco, de retrogusto afrutado y con un acidez equilibrada y presente propia de la temporada.

Maridaje

Acompaña bien platos livianos y ácidos como el ceviche, también salmón a la plancha. Jamones crudos, risotto primavera y quesos.

Reporte de Vendimia

La temporada 2015-2016 se caracterizó por una primavera fría y seca, con temperaturas en promedio más bajas que un año normal y lluvias al final de la temporada. El verano se presentó con mayores temperaturas, pero el otoño fue también frío y húmedo. Todo esto resultó en rendimientos acotados y un desarrollo fenológico de la planta lento durante toda la temporada lo que repercutió finalmente una cosecha retrasada, menores alcoholes y acideces más elevadas.

Los vinos blancos, en general, resultaron con aromas muy intensos, elegantes, grados alcohólicos moderados y refrescantes.

