

X-Tasis Reserve

SAUVIGNON BLANC - CARMENÈRE 2016

Origen:

Denominación de Origen: Valle del Maule

Viñedo de Origen: San Rafael

Sector: San Rafael

Composición:

90% Sauvignon Blanc

10% Carmenere

Análisis

Alcohol: 12,0% por Volumen

Ph: 3,2

Acidez Total: 6,7 g/l

Azúcar Residual: 3,4 g/l

Crianza

Sur lie 3 meses en cubas de acero inoxidable.

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 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.

Notas de Cata

Este refrescante vino, que refleja la esencia de la marca Oveja Negra, al mezclar una variedad blanca con una tinta, se presenta de un color verde con matices platinados. Con aromas a frutos tropicales y cítricos provenientes del Sauvignon blanc, que se entremezclan con las notas herbales que aporta la variedad Carmenere. En boca, este vino se presenta fresco y de una acidez equilibrada, con sabores a fruta y un largo y afrutado final.

Maridaje

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

