



BAJO SIETE

RESERVA

SAUVIGNON BLANC

2016

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

La fruta fue cosechada la última semana de marzo y primera de abril durante la noche para beneficiarse de las bajas temperaturas, evitar oxidaciones y detrimentos en la cantidad y calidad de aromas. La fruta fue despalillada una vez en la bodega, pero no molido y posteriormente prensado en un ambiente totalmente reductivo (en ausencia de oxígeno). 50% de la uva fue macerada en la prensa a 10°C por 6 a 8 horas antes de ser prensada para extraer precursores de aromas y sabores contenidos en la piel de las bayas.

Luego de ser decantado de forma natural, el mosto limpio se trasegó y fermentó en cubas de acero inoxidable a temperaturas de entre 13 a 16°C, según el lote de vinificación, con el objetivo de fomentar intensidad aromática y fineza. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se le agregó el pequeño porcentaje de Sauvignon Gris que fue fermentado en idénticas condiciones pero de forma separada. Finalmente, posterior a la crianza y luego de una gentil filtración, el vino fue embotellado.

CRIANZA

Para obtener mayor volumen y textura en boca, 90% de la mezcla estuvo en tanques de acero y 10% fue envejecida en barricas viejas de roble francés por 4 meses. En cada caso, el vino estuvo sobre sus lías finas las cuales se mantuvieron en suspensión durante 4 meses.

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.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo pálido con destellos verdosos y alta intensidad aromática, donde predominan notas a frutas tropicales y cítricos como mango, maracuyá y pomelo, leves notas herbales acompañados por un fondo que denota el leve paso por barrica. En boca es frutal con una acidez refrescante. El contacto con las lías y el aporte de las barricas permiten una boca con mayor volumen y graso, así como la adición del pequeño porcentaje de Sauvignon Gris permite entregar un final largo y de frutal persistencia.

MARIDAJE

Pescados a la plancha y con salsas, ceviche, quesos livianos, risottos, carnes blancas y ensaladas de todo tipo.

Denominación de Origen:	Valle del Maule
Viñedo de Origen:	Viñedo San Rafael
Sector:	San Rafael
Composición varietal:	98% Sauvignon Blanc 2% Sauvignon Gris
Alcohol:	12,0°
pH:	3,18
Acidez Total:	7,19 g/L
Azúcar:	3,55 g/L

