

HUELLAS

Reserve

Sauvignon Blanc
2014

Origen:

Denominación de Origen: Casablanca
Viñedo: Tapihue
Cuartel / Block: Block 39
Distancia al Pacífico: 20 kilómetros en línea recta, altura 260 m.s.n.m.
Tipo Suelo: De origen granítico de más de 200 años de edad; textura arcillosa, buena permeabilidad y bajo contenido de materia orgánica.
Clima: Mediterráneo con influencia marítima (corriente de Humboldt), dada su cercanía al mar, que sus frías aguas generan nieblas matinales, cubiertas nubosas y frías brisas.
Exposición: Nor - oeste
Antigüedad Parras: 9 años

Composición:

Variedades : Sauvignon Blanc 100%

Análisis:

Alcohol : 13,3°
Azúcar Residual: 3,5 g/l
Acidez Total : 8,3 g/l (tartárica)
PH : 3,1

Envejecimiento y Guarda:

6% del vino fue criado en barricas de roble francés por 5 meses, el otro 94% se mantuvo en estanques de acero inoxidable, con el fin de preservar la frutuosidad y el frescor propios de la variedad y el terroir.
Potencial de Guarda: 2-4 años

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano durante las frías mañanas de la primera semana de Abril. Inmediatamente los racimos fueron en un 80% despalillados y las bayas sin romper se metieron en la prensa, a una temperatura de 13°C y se mantuvieron por 72 horas en una maceración pelicular; el otro 20% fue prensado sin despalillar. El jugo obtenido fue fermentado en estanques de acero inoxidable, a temperatura inicialmente alta y luego más baja; una porción pequeña del jugo obtenido (6%), fue fermentado en barricas de 3er uso. Después de una guarda de 5 meses con sus lias, y con periódicos movimientos de las mismas, el vino se filtró suavemente previo al embotellado, en Octubre del 2014.

Notas de Cata

De color verde grisáceo brillante y limpio, con matices platinados. Su perfumada e intensa nariz presenta aromas a frutas tropicales como maracuyá y kiwi, notas cítricas pomelo y lima, que se funden con aromas a higos secos y pólvora. El paladar es firme, con sabores cítricos y afruitados, de gran nervio y frescor intenso.

Reportes de Vendimia

Esta temporada 2013-2014 comenzó con una fría primavera, con heladas históricamente frías (-5 a -7°C), especialmente en las zonas costeras como el valle de Casablanca. Esto trajo como consecuencia una disminución en los rendimientos de fruta en general en la zona, que generó uvas concentradas y muy expresivas. Las bajas temperaturas de la temporada permitieron al Sauvignon blanc mantener sus delicados aromas y una elevada acidez, logrando un vino de mucha potencia aromática, complejo, fresco y con cremosidad.

