



Arboleda

## SAUVIGNON BLANC 2014



### ORIGEN

**Apelación:** Aconcagua Costa

**Viñedo:** Chilhué

**Suelo:** Delgada capa de textura franco-arcillosa por sobre un estrato de roca metamórfica del tipo pizarra.

**Clima:** Típico costero con días temperados que incluyen neblina matinal y frescas brisas por la tarde.

### COMPOSICIÓN

100% Sauvignon Blanc

### ANÁLISIS

**Alcohol:** 13%

**pH:** 3,21

**Acidez total:** 6,85 g/L Ácido Tartárico

**Azúcar residual:** 1,24 g/L

### VINIFICACIÓN

La fruta fue fermentada en cubas de acero inoxidable entre 15 y 20 días a temperaturas que fluctuaron entre 13°C y 15°C.

### ENVEJECIMIENTO

**Potencial de envejecimiento:** 4 a 6 años, dependiendo de las condiciones de guarda.

### NOTAS DE VENDIMIA

El 2014 fue una vendimia perfectamente moderada, con temperaturas ligeramente superiores y menos lluvias que la temporada anterior.

Estas condiciones permitieron una correcta maduración, con niveles de alcohol moderados, y la disminución de lluvias benefició la salud de las uvas. La floración y la cuaja ocurrieron en una primavera suave, seguida por un verano con temperaturas mínimas muy bajas durante los meses de febrero y marzo, favoreciendo la alta concentración de mezclas aromáticas.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino de color amarillo pajizo con algunos tintes verdes, destaca por su frescura, elegancia y buena persistencia. En nariz se perciben perfumes florales como azahar de limón, pomelo y feijoa mezclados con suaves aromas a ají verde y hoja de tomate. En boca es un vino crujiente, jugoso y presenta una acidez cítrica y mineral que lo hace sentir muy fresco.