



Arboleda

SAUVIGNON BLANC 2015



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: 13,5%

pH: 3,1

Total Acidity: 6,9 g/L Ácido Tartárico

Azúcar residual: 1,1 g/L

VINIFICACIÓN

La fruta fue fermentada en cubas de acero inoxidable entre 15 y 20 días a temperaturas que fluctuaron entre 14°C y 16°C.

ENVEJECIMIENTO

Potencial de envejecimiento: Entre 4 y 6 años, dependiendo de las condiciones de guarda.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada en Chilhué comenzó con favorables condiciones climáticas durante la primavera, debido a temperaturas ligeramente más altas que la media histórica y a bajas precipitaciones, gracias a esto se desarrolló una canopia sana y balanceada.

La suma térmica durante esta temporada alcanzó 1.311 DG, siendo un 7% más alta que la media histórica (1.229 DG). Esta diferencia se dio principalmente por las altas temperaturas durante la segunda quincena de marzo y abril, cuando las uvas para este vino ya habían sido cosechadas. Es por esto, y la fresca influencia costera, que se obtuvo un elegante perfil aromático y excelentes niveles de acidez.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este Sauvignon Blanc de atractivo color amarillo pajizo con brillos verdosos, revela una nariz intensa con aromas a pomelo y mandarina, y algunos toques a feijoa y manzana verde, todo envuelto en frescas notas herbales, que además se perciben en el paladar. En boca es un vino fresco y cítrico, que se caracteriza por su sensación mineral y acidez que le dan complejidad. Es un vino de buena persistencia con un elegante final en boca.