



Arboleda

SAUVIGNON BLANC 2016



ORIGEN

Apelación: Aconcagua Costa

Viñedo: Chilhué

Localidad: Quillota

Clima: Fresco y marítimo altamente influenciado por el frío Océano Pacífico, que trae grandes masas de agua helada desde el Polo Sur a través de la Corriente de Humboldt resultando en frías brisas que refrescan las vides en el viñedo, propiciando nieblas matinales.

Suelo: Los suelos están formados sobre rocas ígneas intrusivas y extrusivas (volcánicas) en distintos grados de metamorfización, predominando la roca metamórfica del tipo esquisto y pizarra.

COMPOSICIÓN

100% Sauvignon Blanc

ANÁLISIS

Alcohol: 13%

pH: 3,2

Total Acidity: 6,8 g/L Ácido Tartárico

Azúcar residual: 1,2 g/L

VINIFICACIÓN

90% de la fruta fue despalillada, prensada y luego fermentada en cubas de acero inoxidable entre 15 y 20 días a temperaturas que fluctuaron entre 14° y 16°C. El 10% restante, fue prensado directo y fermentado en barricas francesas usadas, donde permanecieron por 5 meses sobre sus lías finas.

ENVEJECIMIENTO

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

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada de crecimiento 2015-2016 alcanzó una suma de calor que fue superior a los promedios históricos. Sin embargo, estuvo marcada por un clima fresco durante la primavera junto con una mayor presencia de lluvia que el promedio que permitió obtener una suave acumulación de azúcar. En un cambio de tendencia, el verano alcanzó una suma de calor 17% más alta que nuestros registros. La plena madurez se alcanzó durante la primera quincena de Marzo, preservando frescura y pureza.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este Sauvignon Blanc de atractivo color amarillo pajizo con brillos verdosos, revela una nariz intensa con aromas a pomelo y a ralladura de limón, todo envuelto en frescas notas herbales. En boca muestra una jugosa acidez y refrescante fruta. Es un vino vibrante, de buena persistencia y con un elegante final.

SUGERENCIA DE SERVICIO

Servir preferentemente a una temperatura de 10°C.