Arboleda

Sauvignon Blanc 2017

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: 13,5%
pH: 3,2
Total Acidity: 6,9 g/L Ácido Tartárico
Azúcar residual: 1,1 g/L

Vinificación

60% 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 40% 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 2016-2017 alcanzó una suma de calor que fue superior a los promedios históricos. Sin embargo, la brotación ocurrió en fechas similares al histórico debido a las reservas de agua provenientes de un invierno particularmente lluvioso. La floración ocurrió la primera semana de Noviembre. La cosecha se adelantó a la primera semana de Marzo para mantener frescura, siendo uno de los registros más tempranos para el Sauvignon Blanc en el viñedo Chilhué. Los rendimientos obtenidos fueron más bajos que años anteriores (9%), provocando mayor concentración en la fruta.

Comentarios del Enólogo

Este Sauvignon Blanc de atractivo color amarillo pajizo con brillos verdosos, revela una nariz intensa con aromas a pomelo, ralladura de limón y una sutil nota a maracuyá y azahar. En boca muestra una jugosa acidez y refrescante fruta cítrica. Es un vino vibrante, de buena persistencia y con un elegante final.

Sugerencia de Servicio

Servir preferentemente a una temperatura de 10°C.