Arboleda

Sauvignon Blanc 2019

Origen

Apelación: Aconcagua Costa
Viñedo: Chilhué
Localidad: Quillota
Clima: El clima aquí es marítimo y fresco debido a la poderosa influencia del Océano Pacífico, que trae masas de agua fría desde el Polo Sur impulsadas por la Corriente de Humboldt. Esto genera nieblas matinales y brisas que soplan a través de los viñedos refrescando las parras.
Suelo: Los suelos están formados sobre rocas magmáticas (volcánicas) intrusivas y extrusivas en diferentes estados de descomposición, con una prevalencia de esquistos y pizarras metamórficas.

Composición

100% Sauvignon Blanc

Análisis

Alcohol: 13,5%
pH: 3,2
Acidez total: 6,95 g/L (en ácido tartárico)
Azúcar residual: 1,43 g/L

Vinificación

El 90% de las uvas para este vino se fermentó en estanques de acero inoxidable. El proceso duró entre 15 y 20 días y se realizó a temperaturas entre 14° y 16° C. El restante 10% tuvo un prensado directo y se fermentó en barricas de roble francés usadas, donde el vino nuevo se mantuvo en contacto con sus lías más finas durante 5 meses.

Potencial de Guarda

Guarda 4 a 6 años, según las condiciones de guarda.

Notas de Vendimia

La vendimia 2019 se presentó seca y cálida. Comenzó con un déficit de lluvia al término del invierno y comienzo de la primavera. Sin embargo, la ausencia de precipitaciones aseguró esplendidas condiciones sanitarias para las uvas. La vendimia comenzó temprano al ser una temporada cálida en relación con nuestro promedio histórico. La calidad de nuestro viñedo quedo demostrada una vez, dada las fluctuaciones climáticas, la sequía y las altas temperaturas, confiriendo uvas con increíbles condiciones sanitarias y gran concentración en la fruta.

Comentarios del Enólogo

Este atractivo Sauvignon Blanc, de color amarillo verdoso con reflejos plateados, muestra en nariz aromas de Pomelo, piel de limón, notas herbales, y un suave dejo a guayabas. En boca de perfil más bien cítrico donde domina la piel de limón y el pomelo, más notas herbales frescas. Volumen medio, de buena amplitud, con una excelente acidez que le imprime un carácter más lineal, con un final dominado por una elegante sensación mineral.

Sugerencia de Servicio

Sirva idealmente a 10° C