Arboleda

Sauvignon Blanc 2020

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.

Análisis

Alcohol: 12,5%
pH: 3,17
Acidez Total:
6,86 g/L (en ácido tartárico)
Azúcar Residual: 1,02 g/L

Vinificación

Las uvas se fermentaron con un 30% de racimo entero en tanques de acero inoxidable. El proceso duró entre 15 y 20 días y se realizó a temperaturas entre 14° y 16° Celsius.

Potencial de guarda

Entre 4 a 6 años dependiendo de las condiciones de guarda.

Notas de Vendimia:

Sin dudas una temporada 2020 compleja y desafiante, con el invierno más seco de los últimos 50 años, nuestros viñedos de Aconcagua Costa tuvieron que soportar una verdadera maratón hídrica para poder llegar a plena madurez. La temporada fue cálida, sobre todo en la primavera, terminando con un marzo y abril levemente más fríos. Rendimientos moderados y riego abundante en verano, conservaron el frescor y calidad de las uvas.

Comentarios del Enólogo

Este atractivo Sauvignon Blanc, de color amarillo verdoso con reflejos plateados, muestra en nariz aromas de pomelo, piel de limón, y un suave dejo a maracuyá. En boca domina el perfil herbal característico de la variedad, junto a un perfil cítrico, complementado por notas a frutas tropicales que recuerdan a guayaba y maracuyá. Es un vino de volumen medio, de buena amplitud, con una excelente acidez que le imprime un carácter más lineal y fresco, con un final dominado por una elegante sensación mineral.

Sugerencia de Servicio

Servir preferentemente a una temperatura de 12° Celsius.