

SAUVIGNON BLANC 2023

ORIGEN

parras.

Apelación: Aconcagua Costa

Viñedo: Chilhué

Localidad: Quillota

Clima: 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

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: 13,5%

pH: 3.14

Acidez Total: 7,35 g/L (en ácido tartárico)

Azúcar residual: 1,17 g/L

VINIFICACIÓN

Las uvas se fermentaron con un 66% de racimo entero, un 100% en tanques de acero inoxidable. El proceso duró entre 15 y 20 días y se realizó a temperaturas entre 14° y 16° Celsius.

GUARDA

*()

POTENCIAL DE GUARDA

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

NOTA DE VENDIMIA

Una temporada moderadamente tardía, de maduración larga que entregó vinos elegantes, de excelente acidez y mineralidad. Con un buen balance de madurez y preservando la acidez de la uva, los vinos desplegaron aromas frescos y delicados, con una entrada vibrante y vertical y un final mineral, como es característico de nuestro terroir.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Arboleda Sauvignon Blanc 2023 tiene un color amarillo pajizo con destellos plata. Muestra en nariz aromas herbales, con toques de tomate, limoncillo, cáscara de limón, mandarinas y algo de flores. En boca, sabores cítricos acompañado de elementos herbales. De excelente frescura, muy vertical, se muestra casi crujiente, dejando una elegante sensación de mineralidad con una gran persistencia.

SUGERENCIA DE SERVICIO

Servir preferentemente a 12° Celsius.

