



Tierra del Fuego

VINEYARD SOURCE
SOIL TYPE
VARIETIES
CANOPY MANAGEMENT
CLIMATIC DATA

:PEÑASCO VINEYARDS - VALLE DE LONCOMILLA-CHILE
:STONY ALLUVIAL-COLUVIAL
:100 % MERLOT
:VERTICAL SHOOT POSITIONING
:SUBHUMID MEDITERRANEAN WITH 750MM
RAINFALL DURING WINTER

RESERVA SAUVIGNON BLANC

ANALISIS

Alcohol Degree	:12,5°
Volatile Acidity	:0,3 g/L
Total Acidity	:4,06g/L
pH	:3,2
SO2 free	:32 mg/L
SO2Total	:70 mg/L
Residual Sugar	:3 g/L
Malolactic Fermentation	:0%

Origen de la uva:

Viñedos propios ubicados en localidad de El Peñasco- San Javier - Valle de Loncomilla.

Clima:

Clima mediterráneo subhúmedo con precipitaciones anuales promedio de 700 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías con diferencias térmicas entre el día y la noche de 18°c a 20°c las temperaturas son influenciadas por los vientos de la cordillera de los andes.

Suelo:

Suelos pedregosos de origen aluvial y coluvial.

Manejo del viñedo:

La plantación posee una densidad de 4.166 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera y poda en cordón apitonado; despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales suaves a principios de enero sólo para ventilación interior del follaje sin exponer los racimos al sol.

Variedad:

100% Sauvignon blanc

Vinificación:

Las uvas previamente seleccionadas fueron despalilladas y suavemente molidas y enfriadas rápidamente a 11° C mediante un intercambiador térmico. En las prensas neumáticas se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12°C) por 3 horas, con el objetivo de extraer aromas y sabores contenidos en la piel. El jugo obtenido de los prensados a bajas presiones fue separado y decantado en frío durante 24 horas. El 100% de mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable, a bajas temperaturas (11° a 14°C) por levaduras seleccionadas. Posteriormente fue clarificado y estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y cuidadosamente embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

COLOR: Amarillo claro con tintes verdosos.

AROMA: Delicados y elegantes aromas florales acompañados por notas a lychees, lima y manzanas verdes.

PALADAR: Su equilibrado balance de acidez otorga una excelente estructura, vivacidad y frescor al vino.

COMIDA Y VINO:

Pruebe con comidas marinas especiadas, mariscos crudos, sushi, calamares grillé, pollo asado, pescados o carnes blancas, pastas con salsa al pesto. Es ideal como aperitivo.

