



Tierra del Fuego



VINEYARD SOURCE  
SOIL TYPE  
VARIETIES  
CANOPY MANAGEMENT  
CLIMATIC DATA

:CENTRAL VALLEY - CHILE  
:STONY ALLUVIAL-COLUVIAL  
:100 % SAUVIGNON BLANC  
:VERTICAL SHOOT POSITIONING  
:SUBHUMID MEDITERRANEAN WITH 750MM  
RAINFALL DURING WINTER

# CLASSIC SAUVIGNON BLANC

## ANALISIS

Alcohol Degree	:12,5°
Volatile Acidity	:0,34 g/L
Total Acidity	:3,48g/L
pH	:3,2
SO <sub>2</sub> free	:32 mg/L
SO <sub>2</sub> Total	:72 mg/L
Residual Sugar	:2 g/L
Malolactic Fermentation	:0%

## Origen de la uva:

Viñedos ubicados en el Valle Central.

## 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 3.300 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera y poda en cordón pitonado. despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de febrero para aumentar la exposición de las uvas.

## 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. Luego el vino es estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y cuidadosamente embotellado.

## COMIDA Y VINO:

Pruebe con mariscos crudos, sushi, calamares grillé, pollo asado, pescados o carnes blancas.. Es ideal como aperitivo.

## PALADAR:

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

