

Gran Reserva

TERRANOBLE

SAUVIGNON BLANC 2018

COMPOSICIÓN: 90% Sauvignon Blanc y 10% Pinot Blanc

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Casablanca, sector Las Dichas

SUELO: Suelos graníticos que después de un largo proceso de descomposición se transforman en arcillas coloradas pobres en materia orgánica. El cuartel de Sauvignon Blanc es el número 13, plantado en suaves lomajes.

CLIMA: Mediterráneo frío sub húmedo, con predominio de brisa marina o niebla matinal durante el periodo de maduración, favoreciendo los aromas frutales. Nuestro viñedo está ubicado en el sector más frío de Casablanca.

VITICULTURA: Clon 1, buscando un estilo más piracínico. Se maneja el racimo bastante cubierto, evitando golpe de sol y realizando un deshoje de túnel para favorecer ventilación y luminosidad. Rendimientos de 10 ton/ha.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: Manual, realizada el 3 de Abril para el Sauvignon Blanc y el 20 de Marzo el Pinot Blanc; buscando vinos frescos y frutales.

Las uvas son cosechadas a primera hora de la mañana para aprovechar la niebla y así mantener la fruta a baja temperatura.

Selección manual de racimos y granos, despallado, maceración en prensa a 6-8°C por 8 horas antes de prensar.

Fermentación entre 9-10°C en tanques de acero inoxidable, siempre protegiendo el mosto y el vino del oxígeno. Se realiza coinoculación de dos levaduras.

GUARDA: en tanques de acero inoxidable, levantando sus borras finas.

GUARDA EN BOTELLA: 3 a 4 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Color: amarillo pálido casi transparente, limpio y brillante.

Aroma: intenso, elegante, complejo y fresco; con notas a ají verde, espárrago blanco, maracuyá y flores blancas, leves notas cítricas y un toque mineral.

Boca: largo, de buen volumen, mineral y fresco; de acidez muy bien equilibrada, crocante, tensa y persistente.

MARIDAJE: Pescados crudos, centolla y mariscos en general.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Idealmente entre 10° y 12°C.

POTENCIAL DE GUARDA: 4 a 5 años en condiciones óptimas.



|ALC: 13,0° |PH: 3,25 |ACIDEZ TOTAL: 6,93 g/L |AZÚCAR RESIDUAL: 1,17 g/L

www.terranoble.cl

CHILE