

TERRANOBLE

ALGARROBO

El Algarrobo, árbol icono de nuestro viñedo del sector Las Dichas del Valle de Casablanca, da su nombre a esta línea de vinos costeros. Vinos que expresan su origen de clima frío. Vinos frescos, frutales, vibrantes y de gran tipicidad.

ORIGEN-FRESCOR-TIPICIDAD

SAUVIGNON BLANC | 2023

COMPOSICIÓN: 85% Sauvignon Blanc y 15% Pinot Blanc.

DENOMINACION DE ORIGEN: Valle de Casablanca, sector las Dichas. 21 km al océano Pacífico.

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 13, plantado en suaves lomajes, donde hemos trabajado distintos polígonos asociados al vigor y el Pinot blanc proviene de la parte baja del cuartel 47°.

CLIMA: Mediterráneo frío sub húmedo, existe predominio de brisa marina o niebla en periodo de maduración en la mañana lo que favorece los aromas frutales. Nuestro viñedo está ubicado en el sector más frío de Casablanca.

VITICULTURA: Clon utilizado en el Sauvignon es el 1, buscando un estilo más herbal. Rendimientos de 9 Ton/ha. Se maneja el racimo bastante cubierto, evitando golpe de sol, se realiza un deshoje de túnel para favorecer ventilación y luminosidad.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: cosecha se realizó el 20 de marzo para el Sauvignon Blanc y el 7 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° por 6 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, iniciando por una Torulospora, para trabajar sus borras, manteniéndolas en suspensión a muy baja temperatura por 7 días y posteriormente una Sacaromyces a una temperatura de 9-10°C.

GUARDA: 78% tanques de acero inoxidable, 19% huevos de concreto y 9% en barricas de 400 litros, por 6 meses, levantando sus borras finas.

GUARDA EN BOTELLA: 2-3 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Color: amarillo pálido casi transparente, limpio y brillante. Aroma: intenso, fresco y complejo; con notas de ají verde, menta fresca, manzanas verdes, flores y un agradable final cítrico y mineral. Boca: vino refrescante, tenso, largo, buen volumen y alta acidez, donde se busca el equilibrio de la acidez del Sauvignon con la estructura del Pinot Blanc. Presenta un buen cuerpo y peso en boca, con retrogusto a notas cítricas.

MARIDAJE: Pescados crudos, centolla y mariscos en general.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 9° y 11°C.

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

ALCOHOL: 12,5°

PH: 3,30

ACIDEZ TOTAL (C4H6O6): 6,41 g/lit

ACIDEZ TOTAL (H2SO4): 4,19 g/lit

AZÚCAR RESIDUAL: 1,15 g/L

