

TERRANOBLE

NOBLE BY NATURE

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

2024

COMPOSICIÓN: 95% Sauvignon Blanc y 5% 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 distinto 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. 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 25 de marzo para el Sauvignon Blanc y el 13 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: Solo 6 meses de envejecimiento, un 75% en acero inoxidable, muy reductivo y 10% en huevos de concreto donde se trabaja sus borras y un 15% en barricas de roble francés.

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

NOTAS DE CATA: Este Sauvignon Blanc presenta un color limpio, amarillo pálido. En nariz es elegante, fresco, complejo, con algunas notas a ají verde, junto a notas cítricas y florales. En boca presenta una muy buena acidez, jugoso, pero a la vez denso y crocante.

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.

PRODUCCIÓN ANUAL: 300 cajas 9 litros.

RENDIMIENTO: 10 a 12 Ton /ha.

ALCOHOL: 12,80%

PH: 3,24

ACIDEZ TOTAL: 6,67 g/L (tartaric acid)

ACIDEZ TOTAL: 4,36 g/L (sulfuric acid)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,15 g/L

