

TERRANOBLE

CIVIS

Del latín CIVIS significa “ciudadano”. En TerraNoble somos ciudadanos miembros de nuestra comunidad actuando con integridad y responsabilidad, respetando la noble tierra y su gente. Vinos frescos y frutales provenientes de dos orígenes: Valles de Casablanca y Maule que buscan expresar la nobleza de cada variedad.

FRESCOR • FRUTA • PLACER

SAUVIGNON BLANC

2023

VIÑEDO CASABLANCA: Sauvignon Blanc Civis tiene su origen en la zona más cercana al Océano Pacífico del Valle de Casablanca, siendo el sector más frío del valle. Esto permite una maduración lenta con una baja disminución en la acidez de las bayas. Presenta una alta influencia de la Cordillera de la Costa en sus suelos, siendo un suelo granítico con alto contenido de cuarzo y un bajo contenido de materia orgánica. Buscando un vino de alta calidad, se plantó el viñedo en el año 2009 con una alta densidad de plantas teniendo exposición al norte.

VENDIMIA: Durante la vendimia 2022-2023, el Valle de Casablanca registró durante el invierno temperaturas bajas y una precipitación mayor a temporada anterior mejorando la reserva de agua en el suelo. En primavera se presentó un par de eventos de heladas tempranas durante la brotación, sin afectar el crecimiento de esta variedad. A principios de verano se presentaron

temperaturas normales, las que aumentaron significativamente a mediados de enero respecto a años anteriores, lo que ayudó al desarrollo y balancear el atraso fenológico. Los rendimientos de fruta fueron normales y ventana de cosecha se alargó dependiendo de los cuarteles, para permitir un buen equilibrio acidez-azúcar y mantener la intensidad frutal de esta variedad en la zona.

VINIFICACIÓN: La cosecha de Sauvignon Blanc Civis se realizó de forma manual entre el 8 y 20 de marzo, buscando mantener la acidez de las bayas considerando las altas temperaturas de la temporada.

La uva fue prensada amablemente para mantener esta acidez y tener un mosto limpio desde la recepción. La fermentación se realizó a 11 – 14°C, teniendo una duración de 3 semanas.

Los componentes de la mezcla no tuvieron contacto con madera durante su crianza con el objetivo de hacer destacar la intensidad frutal que tienen las bayas.

NOTAS DE CATA: Vino limpio, brillante, nariz intensa con notas a frutas blancas, ají verde y maracuyá, boca larga y una acidez cítrica.

MARIDAJE: Salmón a la plancha con risotto de champiñones

ALCOHOL: 12,6°

PH: 3,2

ACIDEZ TOTAL: 4,41 g/L ácido sulfúrico

ACIDEZ TOTAL: 6,75 g/L ácido tartárico

AZÚCAR RESIDUAL: 1,98 g/L

