



Reserva TERRANOBLE

SAUVIGNON BLANC 2022

VIÑEDO CASABLANCA

Sauvignon Blanc Reserva 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 2021-2022, el Valle de Casablanca registró una temporada de crecimiento que comenzó con leves heladas durante la brotación. No obstante, las menores precipitaciones, baja humedad y mayores temperaturas respecto a años anteriores provocaron una caída en el rendimiento de fruta, adelantando la cosecha en 10 días a un año normal, para permitir un buen equilibrio acidez-azúcar y mantener la intensidad frutal de esta variedad en la zona.

VINIFICACIÓN

La cosecha de Sauvignon Blanc Reserva se realizó de forma manual durante los primeros días 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 – 13 °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 ají verde y maracuyá, boca larga y acidez marcada.

MARIDAJE

Salmón a la plancha con risotto de champiñones.

| ALC: 12,3° | PH: 3,34 | ACIDEZ TOTAL: 4,58 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 1,37 g/L