

Gran Reserva

TERRANOBLE

SAUVIGNON BLANC 2019

COMPOSICIÓN: 88% Sauvignon Blanc y 12% 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, donde hemos trabajado distinto polígonos asociados al vigor.

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. Viñedo está ubicado en el sector más frío de Casablanca.

VITICULTURA: Clon utilizado es el 1, buscando un estilo más pirazínicos. Rendimientos de 10 t/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: La cosecha se realizó el 19 de Marzo para el Sauvignon Blanc y el 8 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 mantener la fruta a baja temperatura.

Selección manual de racimos y granos, despalillado y maceración en prensa a 6-8°C por 10 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 *Saccharomyces* a una temperatura de 9-10°C.

GUARDA: En tanques de acero inoxidable por 6 meses, 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; notas a ají verde, flores blancas, notas cítricas y toque mineral.

Boca: vino largo, tenso, fresco y rico en acidez, donde se busca el equilibrio de la acidez del Sauvignon con la estructura del Pinot Blanc. Presenta un buen volumen y persistencia en boca.

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: 13,4° |PH: 3,24 |ACIDEZ TOTAL: 6,52 g/L |AZÚCAR RESIDUAL: 1,42 g/L

