



Reserva TERRANOBLE

SAUVIGNON BLANC 2020

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 2019–2020, el Valle de Casablanca registró una temporada de crecimiento que comenzó con dos heladas durante la brotación. No obstante, las menores precipitaciones y mayores temperaturas respecto a años anteriores permitieron una buena concentración en las bayas, y un buen equilibrio acidez-azúcar en una cosecha adelantada comparado con vendimias pasadas.

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.

MARIDAJE

Salmón a la plancha con risotto de champiñones.

| ALC: 12.5° | PH: 3,26 | ACIDEZ TOTAL: 4,48 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 1,5 g/L