



RESERVA

SAUVIGNON BLANC

Origen

100% Valle de Leyda

Variedad

100% Sauvignon Blanc

Terroir

Valle de Leyda

Los suelos fueron formados por rocas ígneas intrusivas, consecuencia de antigua actividad volcánica. El perfil superior está compuesto por fina arcilla limosa, de baja fertilidad, y el subsuelo consiste en granito descompuesto, lo que aporta gran variedad de minerales. Esta zona está expuesta a una intensa influencia costera (se localiza a 14 Km. del Océano): neblinas matinales y temperaturas moderadas que varían entre mínimas de 7°C a 8°C y máximas de 20°C-23°C. La pluviometría promedio es 320 mm al año.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano y cuidadosamente transportadas a la bodega. El proceso comienza con una selección rigurosa de los racimos, eliminando hojas y uvas deshidratadas. Tras el despallado y molienda las uvas y su jugo son depositados en tanques de acero inoxidable, para someterse a una maceración en frío de las pieles durante 8 horas a temperaturas de 4°C a 6°C, en un ambiente totalmente libre de oxígeno, con el objetivo de maximizar la extracción de los aromas.

Finalizada la maceración, el jugo se deja fluir sin presionar, hacia otro tanque, mientras que las pieles se presan. El jugo de gota se estabiliza naturalmente con frío, obteniéndose así un jugo limpio y listo para fermentar. La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas. Un estricto control de temperaturas las mantiene entre los 12°C y los 15°C durante todo proceso.

Una vez terminada la fermentación, el vino es guardado en otro tanque, envejeciendo sobre sus lías finas, las que se remueven mediante el sistema de bastoneo, hasta el momento de la mezcla. Para la preparación de la mezcla del Reserva Sauvignon Blanc, la enóloga busca armonía y complejidad, combinando uvas de distintos clones: el clon 242 contribuye con los aromas a fruta y notas más exóticas, mientras que el clon 107 aporta frescura, tensión y notas cítricas.

Notas de Cata

Este es un Sauvignon Blanc vibrante en boca, procedente de uvas que expresan completamente esta tierra extrema, creada por erupciones volcánicas.

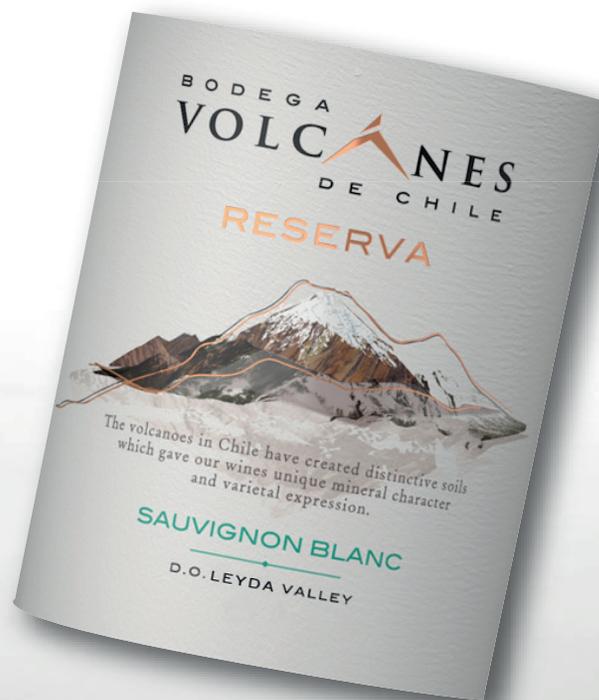
De color amarillo verdoso, es brillante y limpio. Destacan las notas a lima, pomelo, zeste de limón, flores blancas y mineralidad, junto a toques de pimienta blanca y hierbas.

En boca es fresco y chispeante, con una acidez deliciosa; es un vino muy frutal, sabroso y elegante.

En maridaje, acompaña idealmente carnes blancas, pescados magros y mariscos, ensaladas y pasta con salsas suaves y queso.

Enólogo

Pilar Díaz



BODEGA
VOLCÁN
DE CHILE