



Sauvignon Blanc

ACONCAGUA COSTA
2010

Denominación

de Origen:	Valle de Aconcagua
Viñedo:	Manzanar
Composición:	100% Sauvignon Blanc
Alcohol:	13,5% v/v
pH:	3,31
Acidez Total:	6,39 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2,64 g/l



VIÑEDO

Las uvas para nuestro Single Vineyard Sauvignon Blanc Aconcagua Costa 2010 fueron obtenidas del viñedo Manzanar, ubicado a sólo 12 km del Océano Pacífico. Esta propiedad consta de 1,047 hectáreas de laderas que se elevan desde 100 a 300 metros sobre el nivel del mar, presentando una acumulación térmica promedio de sólo 1.250 grados-día durante la época de crecimiento, y una temperatura media en enero de 18,4°C. Estas singulares características son ideales para el crecimiento de variedades de clima frío tales como el Sauvignon Blanc. Los viñedos son regados por goteo y conducidos verticalmente en suelos que tienen una delgada capa de textura franca de 40 a 80 cm sobre una capa de arcilla y roca. 60 hectáreas fueron plantadas en 2005 con los clones 1, 107, 376 y 242, y en 2009 éstas se incrementaron en 20 hectáreas.

Clima: La lluvia se restringe a los meses de invierno. Los días de verano son moderadamente cálidos con neblina matutina y frescas brisas por la tarde.

Suelo: Delgada capa de textura franca sobre estrata de arcilla y rocas.

NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha: 16 al 20 de marzo

Promedios Históricos:

- Suma de calor (octubre-abril): 1.250 grados-día
- Temperatura media (octubre-abril): 16,5°C
- Oscilación térmica (octubre-abril): 13,8°C
- Precipitación anual: 354 mm

Un invierno benévolo causó que la brotación en Aconcagua Costa partiera en forma temprana (fines de julio en las zonas más altas); sin embargo a comienzos de septiembre, las temperaturas cayeron nuevamente lo cual demoró el crecimiento de los brotes. Las temperaturas máximas, mínimas y medias fueron en promedio aproximadamente 1,8° C inferior a las temperaturas del año anterior en igual período. A continuación se observó una evolución normal de las vides, en relación a la última temporada. Abril sin embargo registró temperaturas medias inferiores a la temporada anterior, lo que causó un retraso en la vendimia de una semana, en relación a esa temporada.

No se registraron heladas durante la temporada de crecimiento. La acumulación térmica final fue de 1.158 GD, 41 GD inferior a la temporada 2009. En cuanto a rendimientos, debido a un noviembre más bien frío, la cuaja se vio afectada, por ende en las variedades blancas éstos estuvieron en promedio un 25% por debajo de lo esperado. Todo lo anterior trajo como resultado una vendimia de muy buena calidad, concentración y expresión frutal, con uvas muy sanas y un Sauvignon Blanc muy expresivo, cítrico, herbal y fresco.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó en forma manual durante tempranas horas de la mañana y luego las uvas fueron transportadas a la bodega. El 100% de ellas fueron despalilladas, enfriadas, molidas y prensadas. Gracias a la gran intensidad frutal de las uvas, este año se realizó maceración prefermentativa sólo en un 6% de la mezcla final. Para conservar el potencial aromático del vino, todo el jugo fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperaturas que fluctuaron entre los 14°C y 16°C, usando levaduras que fueron especialmente seleccionadas por su habilidad para resaltar compuestos aromáticos en condiciones de bajas temperaturas. Especial cuidado se tomó en cada etapa del proceso para impedir que las uvas o el mosto estuvieran en contacto con el oxígeno, y así preservar la frescura natural en el vino. Los lotes fueron envejecidos en sus borras por 3 meses para lograr mayor textura y volumen en boca.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vino de color amarillo pálido con ribetes verdes. Este es un vino exuberante, con un perfil aromático de gran intensidad caracterizado por la presencia de mucha fruta exótica como fruto de la pasión y guayaba, perfectamente en equilibrio con notas minerales y tonos herbales clásicos de los Sauvignon Blanc de clima frío. En boca se muestra como un vino voluminoso y sedoso a la vez, con gran concentración frutal y una acidez vibrante que aporta frescura y viveza. Es un excelente vino, complejo, fresco e intenso, que representa lo mejor de Aconcagua Costa.