



Sauvignon Blanc

ACONCAGUA COSTA

2011

Denominación de origen:	Valle de Aconcagua
Viñedo:	Manzanar
Composición:	100% Sauvignon Blanc
Alcohol:	13.5° v/v
pH:	3.2
Acidez Total:	6.5 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2.9 g/l



VIÑEDO

Las uvas para nuestro Single Vineyard Sauvignon Blanc Aconcagua Costa 2011 fueron obtenidas del viñedo Manzanar, ubicado a sólo 12 km del Océano Pacífico. Esta propiedad cuenta con laderas que se elevan desde 100 a 300 metros sobre el nivel del mar, presentando una acumulación térmica promedio de sólo 1.191 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: 14 al 24 de marzo

Promedios Históricos:

- Suma de calor (octubre-abril): 1.191 grados-día
- Temperatura media (octubre-abril): 16,5°C
- Oscilación térmica (octubre-abril): 13,8°C
- Precipitación anual: 354 mm

La primavera partió con temperaturas medias inferiores a las de la temporada anterior y al promedio de las tres últimas temporadas, principalmente debido a una disminución de las temperaturas máximas, y también a una fuerte disminución en las temperaturas mínimas registradas en diciembre. De acuerdo a lo anterior, octubre y noviembre comenzaron con similar acumulación térmica que la temporada 2008/2009, siendo menores que la temporada 2009/2010. En diciembre la acumulación fue menor a las dos temporadas anteriores, llegando a enero con la menor acumulación térmica de las tres últimas temporadas, 680.2 GDD vs. 746.1 GDD durante 2009/2010 y 692 GDD durante 2008/2009. No obstante lo anterior, no se observó gran retraso en la evolución de los estados fenológicos; como ejemplo, en comparación con la temporada anterior, la brotación comenzó 11 días antes en Sauvignon Blanc, con fechas entre el 26 de agosto y el 10 de septiembre. La sumatoria térmica total de la temporada alcanzó los 1.215 GDD, lo que representa un leve aumento de 5% por sobre la temporada anterior (1.158 GDD) y un 2% por sobre el promedio histórico (1.191 GDD). Dada la condición globalmente fría y seca de la temporada y los rendimientos moderados, el resultado fue una vendimia de buena calidad y expresión frutal, con uvas sanas y un Sauvignon Blanc cítrico, herbal y fresco.

>>



Sauvignon Blanc

ACONCAGUA COSTA

2011

VINIFICACION

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 despalladas, enfriadas, molidas y prensadas. 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 ENOLOGO

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 maracuyá y guayaba, perfectamente equilibrada con notas minerales y tonos herbales tan típicos de los Sauvignon Blanc de alta gama. En boca se muestra como un vino voluminoso y sedoso a la vez, con una ligera cremosidad resaltando las notas herbáceas y una hermosa mineralidad. Es un excelente vino que representa lo mejor de Aconcagua Costa.