

Late Harvest

Sauvignon Blanc 2022

VIÑEDOS

APELACIÓN: Región de Aconcagua

Las uvas proceden de nuestros viñedos de la Región de Aconcagua, de clima frío, plantados en las laderas nororientales de la Cordillera de la Costa de Chile, a menos de 30 kilómetros del Océano Pacífico. La brisa marina y la niebla matinal ofrecen condiciones ideales para variedades de clima fresco como el Sauvignon Blanc.

NOTAS DE VENDIMIA

Una temporada seca con temperaturas normales y uvas con buena acidez y color. La temporada 2021-2022 de la Región de Aconcagua estuvo marcada por escasas precipitaciones. Sin embargo, las temperaturas fueron moderadas y no se produjeron episodios de altas temperaturas, lo que permitió una buena maduración fenólica y una mayor acidez en las uvas.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas se cosecharon muy tarde en la temporada y a mano, luego de una selección de los racimos más adecuados en relación a la correcta cantidad de pudrición noble que habían alcanzado. Después de un prensado completo de los racimos, el mosto se fermentó en tanques de acero inoxidable. Posteriormente, aproximadamente un 100% del vino tuvo una guarda de 7 meses en barricas de Roble Francés.

NOTAS DE CATA

Late Harvest Sauvignon Blanc 2022 presenta un hermoso y brillante color dorado con reflejos verdes. En nariz, recuerda notas a miel, damascos maduros, piel de naranja confitada, frutos secos y mazapán. En boca resaltan los sabores dulces de frutos maduros, refrescados por las notas cítricas que recuerdan las mandarinas, para después sentir un retrogusto que recuerda al mazapán que le otorga capas y complejidad. Su entrada es atractiva, suave y aterciopelada, acompañada de una refrescante acidez que da balance al conjunto.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13%

PH:

3,21

ACIDEZ TOTAL:

6,49 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

95 g/L

GUARDA:

7 meses en barrica de Roble Francés.

