



## WINEMAKER SELECTION SAUVIGNON BLANC

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle Central
ALCOHOL	13° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0.5 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

### CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

### VIÑEDOS

**Año de plantación:** 1999

**Sistema de conducción:** Espaldera vertical

**Densidad:** 3.330 plantas/hectárea

**Rendimiento:** 16 ton/hectárea

**Cosecha:** Cosecha manual con doble selección en el viñedo, durante la primera semana de abril.

**Suelo:** Suelos aluviales superficiales de textura franco arenosa, con subsuelo de rocas redondas en una matriz arenosa.

### VINIFICACIÓN

**fermentación:** Se inicia con levadura seca activa (*Cerevisiae*). Fermentación desarrollada con mínima aireación para proteger el vino de oxidación.

**Temperatura:** 14°C -16°C

**Guarda:** Vino se mantiene junto a sus borras en cubas de acero inoxidable por 2 a 3 meses antes de ser embotellado.

### NOTAS DE CATA

**Aspecto:** Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

**Nariz:** Intensas notas cítricas, a pasto recién cortado y espárrago.

**En boca:** Paladar fresco y jugoso, de cuerpo medio y carácter herbal.

### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Almejas con salsa verde.