

Datos técnicos

- Composición: 100% Sauvignon Gris
- Denominación: 100% Maipo Valley
- Alcohol: 14.0 % v/v
- pH: 3.14
- Acidez Total: 5.03 g/l
- Azúcar Residual: 1.62 g/l

Armonías

Dada la textura y frescura de este vino, se puede maridar con entradas marinas como machas a la parmesana con toques de limón, locos, ensaladas con calamar y camarón, además de preparaciones con jaiba y centolla.

Notas del Enólogo

Se podría decir que la temporada 2013-2014 fue la de los extremos climáticos: un invierno seco, una primavera muy helada y un verano con altísimas temperaturas. La únicas precipitaciones relevantes del invierno 2013 ocurrieron a fin del mes de mayo 2013, el resto de los meses las lluvias fueron escasas. Sin embargo, no existieron problemas para abastecer al viñedo con el riego necesario. Las temperaturas en general fueron moderadas permitiendo una paulatina y óptima maduración de las uvas. La ausencia de precipitaciones durante el periodo final de maduración de la uva y la cosecha permitió una óptima sanidad de las uvas.

Vinificación

La cosecha del Sauvignon Gris se realizó en forma manual durante las noches de los últimos días de febrero. Las uvas fueron llevadas a la bodega, y el racimo completo fue cuidadosamente prensado, evitando la oxidación del mosto para conservar los frescos aromas de la variedad. Luego el mosto se inoculó con levaduras QA23 y la fermentación se realizó a bajas temperaturas (13°C – 55°F), tardando alrededor de 25 días. Posteriormente el vino se dejó madurar por 5 meses en cubas de acero inoxidable. Antes de ser embotellado, el vino fue clarificado y filtrado.

Notas de Cata

Este vino presenta un suave color amarillo pajoso con ribetes verdes, demostrando su juventud. Se siente una intensidad aromática media, destacando aromas a manzana verde, membrillo y durazno blanquillo. En boca impacta su frescura, que acompañado de sus aromas, realzan la carga frutal del vino, pudiendo así disfrutar de su buen cuerpo y textura.

