

AMARAL

Valle de Leyda

SAUVIGNON BLANC / 2020

D.O. LEYDA, VALLE DE SAN ANTONIO



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo : Cristián Correa	Alcohol : 13.0%
Variedad : 100% Sauvignon Blanc	Azúcar Residual : 1.87 g/l
Cosecha : A partir del 27 de Febrero	Acidez Total : 6.15 g/l
Producción : 8.500 cajas (9L)	pH : 3.24

VINIFICACIÓN

Luego de seleccionar y cosechar manualmente las uvas en los viñedos, estos fueron transportados a la bodega de vinificación. El 50% de los racimos fue prensado directamente, mientras el resto fue macerado en frío por 8 horas aprox a una temperatura de 8°C-10°C buscando extraer una mayor cantidad de precursores aromáticos. El jugo de uva fue inoculado con levaduras seleccionadas para así fermentar también a bajas temperaturas.

GUARDA

Este vino solo se mantuvo en tanques de acero inoxidable, manteniéndolo en contacto con sus lías alrededor de 6 meses previo a ser clarificado, tratado con sulfitos y finalmente envasado.

PROCESO DE FILTRADO & EMBOTELLACIÓN

Clarificado con bentonita, para luego ser filtrado por tierra, y finalmente en la embotellación con membrana de 1 micra.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado ahora o guardado por 3 a 5 años.

NOTAS DE CATA

Brillante y pálido color amarillo limón con reflejos verdosos. En nariz es mineral, característico del Valle de Leyda, con marcadas notas frutales cítricas como pomelo y limón. En boca es fresco, con una buena acidez que lo hacer ser más vertical y un largo final que persiste en forma refrescante.

MARIDAJE

Acompaña platos más frescos y ligeros como aperitivos que contengan quesos frescos, ensaladas, ceviche, tartar y pescados blancos menos grasos.

Viña MontGras se compromete con la sustentabilidad y el medio ambiente:





VIÑEDOS

Ubicados en el fresco Valle de Leyda, una de las más reconocidas regiones de Chile para el desarrollo de variedades premium de climas fríos costeros.

Amaral es un viñedo único en esta región, siendo el más cercano al Océano Pacífico (sólo a 12 km) y colindante con el río Maipo.

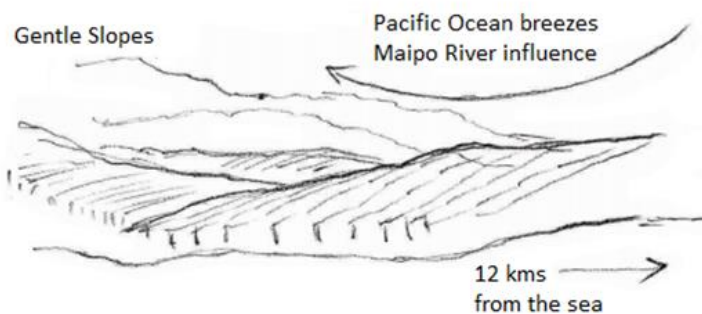
Los viñedos que forman parte de este Sauvignon Blanc son del clon 242 y están conducidos en espadera con guyot doble.

CLIMA

Semiárido con una fuerte influencia marina que es especialmente fría dado la Corriente de Humboldt.

Las frecuentes neblinas matinales aportan al vino final notas salinas y minerales características del lugar.

Las mañanas y tardes frescas, junto a días templados promueven una gran complejidad aromática en nuestros vinos. Además los viñedos están rodeados por dos cuerpos de agua – el Río Maipo y el Océano Pacífico – que actúan como un buffer previniendo el riesgo de heladas.

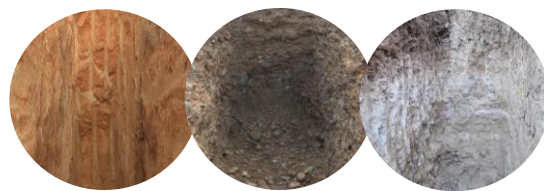


SUELOS

Este lugar era antiguamente una terraza marina que hoy ha evolucionado a un complejo y rico terroir con tres tipos de suelos distintos:

- Aluviales provenientes del Río Maipo
- Calcáreos del Océano Pacífico
- Graníticos de la Cordillera de la Costa y de los Andes

Los viñedos seleccionados para esta vendimia corresponden a una mezcla de todos estos suelos, lo que le entrega una complejidad única.



Granítico

Aluvial

Calcáreo

TEMPORADA Y COSECHA

La Vendimia 2020 se nos anticipó bastante en las fechas de cosecha con respecto al año anterior, dada una mayor acumulación de días grado que permitieron una maduración más temprana de uvas sanas que no fueron afectadas por la sequía, gracias al colindante Río Maipo que se comporta parejo de un año a otro en cuanto a su abastecimiento hídrico.

Un tremendo año para nuestros vinos provenientes de Amaral, con un gran frescor y expresiones aromáticas características del lugar.

