

Late Harvest / 2017



Vinos sustentables
de Chile

VIÑEDO

Varietal: Sauvignon Blanc 75% & Gewürztraminer 25%

D.O.: Valle de Leyda

Clima: Costero, con influencia marina caracterizado por temperaturas más constantes y frescas durante todo el año.

Suelo: Proveniente de terrazas marinas ancestrales, que hoy se caracterizan por ser suelos aluviales con grava y depósitos calcáreos.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente bien tarde en el otoño, durante los primeros días de Junio.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Las uvas fueron seleccionadas nuevamente en la bodega, dejando solo aquellas con pudrición noble (*Botrytis Cinerea*) y algunas bayas deshidratadas. Luego una prensa vertical fue utilizada para extraer el jugo, que luego fue clarificado a baja temperatura. Este mosto fue fermentado lentamente con levaduras nativas en barricas de roble francés a 16 – 17°C.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 14.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 107.78 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 6.23 g/l
<i>pH</i>	: 3.40

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo brillante con matices dorados.

Aroma: Intensos aromas tropicales, tales como papaya y mango, junto a sutiles notas cítricas y miel.

Sabor: Suave en el paladar con una textura redonda y cremosa, acompañado de una muy buena acidez que equilibra perfectamente su dulzor.

GASTRONOMÍA

Marida muy bien con aperitivos salados como el foie gras o queso azul. También acompaña estupendamente postres más frescos con berries o sabores cítricos.