

## Reserva Estate Collection Sauvignon Blanc - Safra 2017



### VITICULTURA

**Vinhedo:** as uvas são provenientes de dois vinhedos localizados no Valle de Colchagua. O primeiro é o da Fazenda San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, com idade aproximada de 21 anos. O segundo está localizado na zona de Litueche, próximo ao litoral de Colchagua, a pouco mais de 20km do mar, o que concede frescor, acidez natural e intensidade aromática ao vinho.

**Solo:** Cunaco apresenta solo aluvial, argiloso e arenoso, de ótima drenagem, bastante poroso e com capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano. Já Litueche apresenta solo granítico, de boa profundidade e drenagem.

**Clima:** a temporada 2016 - 2017 começou com um inverno normal, tanto em chuva como temperaturas. No final do inverno e começo da primavera, começaram a subir as temperaturas, o que provocou a antecipação da brotação em duas semanas. Durante a primavera e início do verão o clima continuou quente, favorecendo as condições ideais para floração. Devido ao clima bastante caloroso do verão, a colheita ocorreu mais cedo, entre 2 e 3 semanas antes. As uvas desta safra foram menores e mais concentradas, com rendimento de 10 a 15% mais baixo. Os vinhos brancos deste ano são aromáticos, frutados e expressivos, concentrados e com bom volume e complexidade em boca.

**Manejo do vinhedo:** A plantação tem uma densidade de 3.600 plantas/hectare em Cunaco e 5.000 em Litueche, com condução em espaldeira baixa. As plantas começaram a brotar na primavera e começo do verão. Não fizemos a retirada das folhas para manter os cachos cobertos durante todo o período de maturação com o objetivo de obtermos um vinho mais fresco, intenso e aromático.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Sauvignon Blanc 100%.

**Colheita:** no vinhedo San Carlos a colheita aconteceu entre 12 e 15 de Fevereiro e em Litueche as uvas foram colhidas manualmente entre 27 de Fevereiro e 22 de Março.

**Técnica de vinificação:** as uvas foram desengaçadas e levadas até a prensa, onde ocorreu a maceração durante 4 e 6 horas, com temperatura aproximada de 10°C, para extrair precursores aromáticos e sabores contidos na casca, além de aumentar a untuosidade final do vinho. Após isso, o mosto foi decantado por 36 a 48 horas, sob temperatura de 8°C e em seguida começou a fermentação em tanques de aço inoxidável sob diversas temperaturas entre 14 e 18°C, com a ideia de buscar distintos perfis aromáticos e diferentes características em boca. Uma vez terminada a fermentação, o vinho foi mantido sobre suas borras durante 02 meses, com batonnage a cada semana para melhorar seu volume e integração. Toda a fermentação foi absolutamente reductiva.

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

<b>Álcool:</b>	12,5% vol.
<b>pH:</b>	3,29 g/L
<b>Acidez Total:</b>	6,58 g/L
<b>Açúcar Residual:</b>	2,1 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta cor amarela, com tons esverdeados, quase transparente. Seus aromas são intensos, destacando-se frutas e flores brancas, como pêssego e pera, além de toques cítricos. No paladar é um vinho amplo, saboroso, frutado e fresco, muito equilibrado e de agradável final.