

SECRET RESERVE

SAUVIGNON BLANC 2019



El frescor y la elegancia del Sauvignon Blanc del valle de Casablanca le dan vida a este gran Secret Reserve Sauvignon Blanc de Santa Rita.

Composición

100% Sauvignon Blanc

Valle

Valle de Casablanca

Comentario del enólogo

El frescor y la elegancia del Sauvignon Blanc del valle de Casablanca le dan vida a este gran Secret Reserve Sauvignon Blanc de Santa Rita. Vino de color amarillo brillante con reflejos verdosos. Su intenso aroma es una mezcla de frutas cítricas y fruto de la pasión, con un fondo ligeramente herbal típico de la variedad. En el paladar, es concentrado, con una agradable acidez que resalta su frescura, firme estructura y gran persistencia.

Manejo del viñedo

Viñedos conducidos en espaldera con posicionamiento vertical de brotes de manera de asegurar siempre una buena iluminación a nivel de la zona de racimos. Manejo hídrico regulado de manera de obtener un buen crecimiento vegetativo y posteriormente una buena maduración y concentración de la fruta (RDI). Diferentes clones han sido plantados de manera de asegurar una mayor complejidad. Cada clon es cosechado en forma separada, en su óptimo de madurez.

Vinificación

20% de las uvas fueron maceradas en frío por 18 horas a temperaturas inferiores a 5°C. El resto, molido y prensado de inmediato. Free-run y bajas presiones fueron usadas para producir el nivel Reserva, de manera de asegurar un máximo de concentración frutal y buen balance de acidez. Mostos desborrados fermentados a baja temperatura (13-14°C) permiten un buen desarrollo de frutas y la retención de éstas. Un trabajo sobre las lees finas es hecho antes de proceder a su clarificación.

Detalles Técnicos

Alcohol: 13,6 % v/v

Acidez Total: 5,30 g/L (expresado en ácido Tartárico)

pH: 3,43

Azúcar residual: 3,29 g/L

Potencial de envejecimiento: 3-5 años

Comidas sugeridas

Ideal como aperitivo o con cebiche, camarones de cocktail, pollo y caviar.

Santa Rita