

3 TRES MEDALLAS



SAUVIGNON BLANC 2022

Variedad : 85% Sauvignon Blanc
Valle : Valle Central
Enólogo : César Catalán H.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

Este vino presenta un color amarillo con notas verdes bien marcadas. En nariz aparecen notas cítricas que nos recuerdan el pomelo y sutiles toques herbáceos. En boca es fresco, con una acidez presente, lo que nos genera un vino refrescante y con alta persistencia.

CLIMA Y SUELO:

El clima mediterráneo de Chile, cuenta con veranos cálidos y secos, junto a inviernos fríos y lluviosos. La altura de la Cordillera de los Andes proporciona temperaturas más bajas, en la medida que aumenta la altura. La interacción entre los efectos del mar y la Cordillera de los Andes es propicia en la estación de crecimiento de los viñedos, creando una amplia oscilación térmica diaria, que ayuda a que las uvas puedan desarrollar sabores frescos, y con gran tipicidad. Nuestras costas poseen dos grandes características, su orientación poniente y la helada corriente de Humboldt. Estas dos características hacen que los vientos continentales provoquen un clima fresco en la zona central, obteniendo vinos con mayor acidez y elegancia de aromas.

Los suelos son sanos, con buen drenaje y tienen una variedad de orígenes (aluviales, coluviales, fluviales, etc) y texturas (marga, arcilla, arena, limo). A pesar de las condiciones atmosféricas relativamente secas, se cuenta con la abundante agua para riego que fluye de las capas de los hielos eternos de la Cordillera de los Andes.

VIÑEDO:

Existe una combinación de uvas provenientes de diferentes viñedos conducidos algunos en espaldera baja tradicional, y otros con sistemas modernos tipo Lira y Scott Henry. Dependiendo del sistema, distintos niveles de carga y del nivel de exposición solar, el objetivo siempre será intensificar la concentración en la fruta, mantener una buena acidez y respetar el carácter varietal.

VINIFICACIÓN:

Las uvas son cosechadas preferentemente de noche, con la idea de mantener baja la temperatura de la fruta. Luego, estas son despalilladas y molidas muy suavemente, donde son enviadas a prensar de inmediato. Durante el proceso de prensado, se protege en todo momento el jugo obtenido del oxígeno con gases inertes, para así evitar cualquier oxidación. La fermentación del mosto, se hace con jugo muy limpio, previamente desbornado y a una baja temperatura, asegurando la tipicidad de la variedad y el máximo de aromas frutales.

DETALLES TÉCNICOS:

Alcohol : 12,4% v/v
pH : 3,13
Acidez Total : 6,07 g/l.
Azúcar residual : 2,34 g/l.

COMIDAS SUGERIDAS: Especial como aperitivo o con entradas frescas como ensaladas. También puede acompañar quesos suaves, pescados y mariscos. Servir entre 9-10°C.