

TARAPACA

GRAN RESERVA

EL GRAN RESERVA DE CHILE

Variedad:	Sauvignon Blanc.
Composición Varietal:	100% Sauvignon Blanc.
Origen:	Valle de Leyda.
Vendimia:	2017.
Rendimiento:	1.5 a 2.0 kgs/planta.
Fecha de Cosecha:	Última semana de Febrero y primera de Marzo
Producción:	70.000 botellas.
Crianza:	Cubas de acero inoxidable.

ANÁLISIS

Alcohol	: 13,5°
Acidez Total	: 7.04
Azúcar Residual	: 1.34 g/l
PH	: 3.24

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon manualmente durante la mañana y fueron enviadas a la bodegas en bin con 400 kgs de uva. Luego del prensado se realizó una decantación estática con frío por alrededor de 24 - 48 hrs. A continuación del desborre se inició la fermentación alcohólica por aproximadamente 25 días a una temperatura entre 12° y 14 °C. En la etapa de crianza se mantuvieron las borras finas en suspensión.



CLIMA

Clima mediterráneo - costero (12 km Océano Pacífico) marcado por lluvias invernales de 250 mm. Alta luminosidad durante el día y permanentes brisas fresca proveniente del pacífico que posibilita mantener una temperatura máxima (media) en 25°C y en invierno posibilita que no baje de 0°C.

NOTAS DE CATA

Color: Verde limón brillante.

Aroma: De expresión frutal, posee notas de grosellas verdes complementado con aromas herbales, florales como azahar y cítricos como la lima.

Sabor : Se trata de un vino de buen cuerpo (suelo franco-arcilloso) y longitud, equilibrado y vibrante, gracias al suelo granítico. Posee un final largo y frutal.

MARIDAJE

Se recomienda maridar con ensaladas, mariscos frescos como ostiones y camarones y pescados blancos como merluza y lenguado, acompañados con salsas a base de hierbas.

