



GRAN RESERVA

— PRESERVANDO LA NATURALEZA —

SAUVIGNON BLANC

— 2022 —

D.O. LITUECHE, VALLE DE COLCHAGUA

CEPAS		ANÁLISIS	
Sauvignon Blanc	100%	Grado alcohólico	12,7° vol%
		pH	3,31
		Acidez total (Acido tartárico)	6,74 g/L
		Azúcar residual:	2,54
FECHA DE EMBOTELLADO		ENÓLOGO	
Junio 2022.		Max Weinlaub.	



VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Ucúquer, D.O. Litueche, valle de Colchagua.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Ucúquer se ubica a 170 metros sobre el nivel de mar en la ribera sur del río Rapel, sobre una quebrada cercana a la desembocadura. Está situado a solo 15 kilómetros del océano Pacífico, por lo que recibe una gran influencia marina. Las parras de Sauvignon Blanc provienen de los clones 1 (45%), 530 (35%) y 159 (20%), y son conducidas en espaldera vertical.

AÑO DE PLANTACIÓN

2005-2010.

SUELO

Granítico, con alto contenido de arcillas rojas y cuarzo. Pobre en materia orgánica y buen drenaje.

CLIMA

Semiárido costero. Influencia del río Rapel y el océano Pacífico.

COSECHA

Marzo 2022.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Lontué.

VINIFICACIÓN

La uva se cosecha a máquina y a continuación se realiza un molido suave y prensado. La fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada con una duración de 12 días. Posteriormente, el vino cumple su periodo de guarda por 3 meses en estanques de acero inoxidable.

GUARDA

3 meses en estanques de acero inoxidable y una pequeña porción del vino es envejecida en barricas de roble francés durante 2 meses.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 3 años.

NOTA DE CATA

De color amarillo pálido brillante con destellos verdosos. Este vino es mineral, con notas cítricas, a lima y pomelo, y un dejo tropical de maracuyá. En boca es fresco, largo y de buena persistencia.

MARIDAJE

Cocina asiática con cierto grado de picor; sushi, ceviches y ostras.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883