



GRAN RESERVA

— PRESERVANDO LA NATURALEZA —

SAUVIGNON BLANC

— 2022 —

D.O. LITUECHE, VALE DO COLCHAGUA

CEPAS

Sauvignon Blanc 100%

ANÁLISE

Teor alcoólico	12,7° vol%
pH	3,1
Acidez total (Ácido tartárico)	6,74 g/L
Açúcar residual	2,54

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho de 2022.

ENÓLOGO

Max Weinlaub.

VINHEDO DE ORIGEM

Viñedo Ucúquer, D.O. Litueche, vale do Colchagua.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Ucúquer fica localizado a 170 metros de altitude na margem sul do Rio Rapel, em uma ravina próxima da foz. Está localizado a somente 15 quilômetros do Oceano Pacífico, dessa forma recebe uma grande influência marinha. As vinhas de Sauvignon Blanc são provenientes dos clones 1 (45%), 530 (35%) e 159 (20%), e são direcionadas em treliças verticais.

ANO DE PLANTAÇÃO

2005-2010.

SOLO

Granítico, com alto conteúdo de argila vermelha e quartzo. Pobre em matéria orgânica e com boa drenagem.

CLIMA

Semiárido costeiro. Influência do Rio Rapel e do Oceano Pacífico.

COLHEITA

Março de 2022.

ADEGA VINIFICADORA

Vinícola Lontué.

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas a máquina e, em seguida, são suavemente moídas e prensadas. A fermentação é realizada em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada durante 12 dias. Posteriormente, o vinho completa seu período de envelhecimento por 3 meses em tanques de aço.

GUARDA

3 meses em tanques de aço inoxidável. Uma pequena porção do vinho é envelhecida em barricas de carvalho francês durante 2 meses.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 3 anos.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

De cor amarelo pálido brilhante com reflexos esverdeados. Este vinho é mineral, com notas cítricas de lima e toranja, e uma pitada de maracujá tropical. Ao paladar é fresco, longo e com boa persistência.

HARMONIZAÇÃO

Culinária asiática levemente picante; sushi, ceviches e ostras.



CONCHA Y TORO®

DESDE 1883