

# TERRUNYO

*Sauvignon Blanc* | 2022

D.O. CASABLANCA, VALLE DE CASABLANCA



| CEPAS                |            |
|----------------------|------------|
| SAUVIGNON BLANC      | 100%       |
| FECHA DE EMBOTELLADO |            |
| Enero 2023           |            |
| ANÁLISIS             |            |
| GRADO ALCOHÓLICO     | 12,5° VOL% |
| pH                   | 3,19       |
| ACIDEZ TOTAL         | 6,74 G/L   |
| AZÚCAR RESIDUAL      | 1,94       |

#### ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

#### VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Los Boldos, Block 5, D.O. Casablanca, valle de Casablanca.

#### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Los Boldos se ubica a 280 msnm, a sólo 18 kilómetros del océano Pacífico, en el sector más frío del valle de Casablanca. Las parras provienen del clon 1 Davis (100%), son conducidas en guyot doble. El viñedo se caracteriza por mañanas nubladas y días fríos en los que abunda el viento. En la primavera hay heladas. La maduración de las uvas es lenta y tardía. Suelos permeables con bajo contenido de materia orgánica.

#### AÑO DE PLANTACIÓN

2000-2001.

#### SUELO

Los suelos son de origen coluvial con arcillas rojas en los primeros 35 centímetros. A continuación, siguen rocas descompuestas (alterita) y suelo granítico. Pobre en materia orgánica, bastante permeable y con buen drenaje. Hay un sector con arcilla negra que retiene un poco más de humedad.

#### CLIMA

Mediterráneo costero con marcada influencia marítima. Esta área es conocida por tener una gran amplitud térmica entre el día y la noche. La influencia costera promueve mañanas con neblinas y brisas provenientes desde el océano Pacífico. La cosecha 2022 se caracterizó por un inicio con heladas que causaron

una cuaja dispareja. En enero las noches fueron frías y las mañanas nubosas lo que retrasó levemente la pinta. Este año la uva tuvo un poco menos de acidez y de acumulación de azúcar debido a que en marzo las temperaturas fueron un poco más bajas de lo normal.

#### COSECHA

23 al 25 de marzo.

#### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

#### VINIFICACIÓN

Cosecha a mano. La uva se despalilla, se enfría y va a la prensa a bajas temperaturas (9-10 °C). Prensado manual en prensa preneumática, a bajas presiones, con el mínimo de giros para evitar que suba el pH. Proceso muy reductivo para evitar oxidación. Se ocupan enzimas pectolíticas para la decantación con el jugo de 10-11 °C. La fermentación dura 14 días a una temperatura entre 13-20 °C. Luego se trabaja con movimiento de lías periódicamente para terminar de desarrollar la complejidad del vino. Sin madera. Todo el proceso es en estanques de acero.

#### GUARDA

10 meses en tanques de acero inoxidable.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 5 años.

#### NOTA DE CATA

Verdoso brillante, ligeramente amarillo pálido. Delicada fresca y mineralidad. Destaca una agradable combinación de aromas entre grosellas, lima, flores blancas, espárragos, piedra caliza, notas marinas y salinas. En boca es muy fresco y jugoso, de crujiente acidez, y con un final persistente, salino y mineral.

#### MARIDAJE

Mariscos frescos como ostras, carnes blancas no muy condimentadas, buddha bowl con falafel y ensalada Waldorf.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883