

TERRUNYO

Sauvignon Blanc | 2023

D.O. CASABLANCA, VALLE DE CASABLANCA



CEPAS	
SAUVIGNON BLANC	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Septiembre 2023	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	11,8° vol%
pH	3,16
ACIDEZ TOTAL	6,0 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	1,06 g/L

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 propicia mañanas brumosas y brisas provenientes del Océano Pacífico. La cosecha 2023, destacó por presentar temperaturas cálidas a finales de noviembre ayudaron en la floración, la cual normalmente ocurre más tarde en la temporada.

Enero y febrero tuvieron temperaturas más altas de lo normal, acompañadas de una menor humedad relativa, lo que resultó en mayor luminosidad. En marzo, las temperaturas bajaron y empezamos a ver la niebla matutina, lo que llevó a una maduración más lenta y menor contenido de alcohol en los vinos.

COSECHA

22 de marzo al 1 de abril.

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 - 16 °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

5 meses en tanques de acero inoxidable.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 5 años.

NOTA DE CATA

De color verdoso brillante, amarillo ligeramente pálido. Delicadas notas dulces, minerales y cítricas. Una agradable combinación de aromas entre lima, flores blancas, maracuyá, notas calizas, marinas y salinas. En boca se percibe una amplitud de sabores, pasando por tonos minerales, florales y frutales con una acidez equilibrada.

MARIDAJE

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

CONCHA Y TORO

DESDE 1883