

# TERRUNYO

*Sauvignon Blanc* | 2023

D.O. CASABLANCA, VALE DE CASABLANCA



CEPAS	
SAUVIGNON BLANC	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Setembro de 2023	
ANÁLISE	
GRAU ALCOÓLICO	11,8° vol%
pH	3,16
ACIDEZ TOTAL	6,0 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	1,06 g/L

#### ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

#### VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Los Boldos, Quadra 5, D. O. Casablanca, vale de Casablanca

#### DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Los Boldos fica a 280 metros de altitude, a apenas 18 quilômetros do oceano Pacífico, na região mais fria do vale de Casablanca. As videiras são provenientes do clone 1 Davis (100%) e são conduzidas em Guyot dupla. O vinhedo se caracteriza por manhãs nubladas e dias frios, ocasião em que o vento é abundante. Durante a primavera ocorrem geadas. A maturação das uvas é lenta e tardia. Solos permeáveis com baixo conteúdo de matéria orgânica.

#### ANO DE PLANTAÇÃO

2000-2001.

#### SOLO

Os solos são de origem coluvial com argila vermelha nos primeiros 35 centímetros. A seguir se encontram rochas decompostas (alterita) e solo granítico. Pobre em matéria orgânica, bastante permeável e de boa drenagem. Existe um setor com argila preta que retém um pouco mais de umidade.

#### CLIMA

Mediterrâneo litorâneo com marcada influência marítima. Esta região é conhecida por apresentar uma grande amplitude térmica entre o dia e a noite. A influência litorânea promove manhãs com neblinas e brisas provenientes do Oceano Pacífico. A colheita de 2023 apresentou temperaturas quentes no final de novembro ajudaram na floração, que normalmente ocorre mais tarde na temporada.

Janeiro e fevereiro tiveram temperaturas mais altas que a média, acompanhadas por uma umidade relativa mais baixa, resultando em maior luminosidade.

Em março, as temperaturas caíram, e começamos a ver neblina matinal, levando a um amadurecimento mais lento e menor teor alcoólico nos vinhos.

#### COLHEITA

22 de março a 1º de abril.

#### ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

#### VINIFICAÇÃO

Colheita manual. A uva é desengaçada e os grãos são resfriados e levados à prensa a baixas temperaturas (de 9 a 10 °C). A prensagem é manual em prensa pneumática, a baixa pressão, com o mínimo de giros para evitar aumentar o pH. É feito um processo muito redutivo para evitar a oxidação. São utilizadas enzimas pectolíticas para a decantação com o mosto, a temperaturas de 10 a 11 °C. A fermentação dura 14 dias a uma temperatura entre 13-16 °C. Em seguida, trabalha-se com movimentos periódicos de borras, para terminar de desenvolver a complexidade do vinho. Não passa por madeira. Todo o processo é realizado em tanques de aço inoxidável.

#### GUARDA

5 meses em tanques de aço inoxidável.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 5 anos.

#### NOTA DE DEGUSTAÇÃO

De cor esverdeada brilhante, amarelo ligeiramente pálido. Delicadas notas doces, minerais e cítricas. Uma agradável combinação de aromas entre lima, flores brancas, maracujá, calcário, notas marinhas e salinas. Na boca percebe-se uma amplitude de sabores, passando por tons minerais, florais e frutados com acidez equilibrada.

#### HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar frescos como ostras, carnes brancas não muito condimentadas, buddha bowl com falafel e salada Waldorf.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883