

TERRUNYO

Sauvignon Blanc | 2022

D.O. CASABLANCA, VALE DE CASABLANCA



CEPAS	
SAUVIGNON BLANC	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
janeiro de 2023	
ANÁLISE	
GRAU ALCÓOLICO	12,5 VOL%
pH	3,19
ACIDEZ TOTAL	6,74 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL	1,94

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 safra 2022 se

caracterizou por um início com geadas que causaram um vingamento irregular. Em janeiro, as noites foram frias e as manhãs, nebulosas, o que atrasou levemente o pintor. Este ano a uva apresentou um pouco menos de acidez e acumulou menos açúcar, devido às temperaturas em março terem sido um pouco inferiores ao normal.

COLHEITA

23 a 25 de março.

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 e 20 °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

10 meses em tanques de aço inoxidável.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 5 anos.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Esverdeado brilhante, ligeiramente amarelo-pálido. Frescor delicado e mineralidade. Destaca-se uma combinação agradável de aromas entre groselha, limão-taiti, flores brancas, aspargo, calcário, notas marinhas e salinas. Em boca é muito fresco e suculento, com acidez crocante e com um final persistente, salino e mineral.

HARMONIZAÇÃO

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

CONCHA Y TORO

DESDE 1883