

# CONCHA Y TORO

— THE WINE —

## SAUVIGNON BLANC

2024

### D.O. VALLE DE COLCHAGUA

#### VIÑEDO UCÚQUER

#### CEPAS

Sauvignon Blanc **100%**

#### ANÁLISIS

Alcohol **12.9° VOL%**  
PH **2.94**  
Acidez Total **6.89 g/L**  
Azúcar Residual **3,14**

#### FECHA

#### DE EMBOTELLAMIENTO

Marzo 2024.

#### ENÓLOGO

Max Weinlaub.

#### VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Ucúquer, D.O. Litueche, Valle de Colchagua.

#### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Ucúquer se ubica a 170 metros sobre el nivel de mar en la ribera sur del río Rapel, sobre una quebrada cercana a la desembocadura. Está situado a solo 15 kilómetros del océano Pacífico, por lo que recibe una gran influencia marina. Las parras de Sauvignon Blanc provienen de los clones 1 (45%), 530 (35%) y 159 (20%), y son conducidas en espaldera vertical.

#### AÑO DE PLANTACIÓN

2005 - 2010.

#### SUELO

Granítico, con alto contenido de arcillas rojas y cuarzo. Pobre en materia orgánica y buen drenaje.

#### CLIMA

Semiárido costero. Influencia del río Rapel y el océano Pacífico.

#### COSECHA

Marzo 2024.

#### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Lontué.

#### VINIFICACIÓN

La uva se cosecha a máquina y a continuación se realiza un molido suave y prensado. La fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada con una duración de 12 días. Posteriormente, el vino cumple su periodo de guarda por 3 meses en estanques de acero.

#### GUARDA

6 meses en tanques de acero inoxidable.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber hasta 2025.

#### NOTA DE CATA

Color amarillo paja brillante. Este vino es mineral, con notas cítricas de lima y pomelo. En boca es fresco, largo e intenso.

#### MARIDAJE

Cocina asiática con cierto grado de picor; sushi, ceviches y ostras.

