

CONCHA Y TORO

— THE WINE —

SAUVIGNON BLANC

2024

D.O. VALLE DE COLCHAGUA

VINHEDO UCÚQUER

VARIETADES

Sauvignon Blanc **100%**

ANÁLISE

Teor alcoólico **12.9° VOL%**
PH **2.94**
Acidez Total **6.89 g/L**
Açúcar residual **3,14**

DATA

DE ENGARRAFAMENTO

Março de 2024.

ENÓLOGO

Max Weinlaub.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Ucúquer, D.O. Litueche, vale de Colchagua.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Ucúquer está localizado a 170 metros de altitude na margem sul do rio Rapel, sobre um desfiladeiro próximo à desembocadura. Está situado a apenas 15 km do oceano Pacífico, de forma que recebe uma grande influência marítima. As videiras de Sauvignon Blanc são provenientes dos clones 1 (45%), 530 (35%) e 159 (20%), e são conduzidas em espaldeira vertical.

ANO DE PLANTIO

2005 a 2010.

SOLO

Granítico, com alto teor de argila vermelha e quartzo. Pobre em matéria orgânica e com boa drenagem.

CLIMA

Semiárido litorâneo. Influência do rio Rapel e do oceano Pacífico.

COLHEITA

Março de 2024.

VINÍCOLA

Vinícola Lontué.

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas de forma mecânica e, em seguida, são esmagadas e prensadas suavemente. A fermentação é realizada em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada, durante 12 dias. Após esta etapa, o vinho estagia 3 meses em tanques de aço inoxidável.

ESTÁGIO

6 meses em tanques de aço inoxidável.

POTENCIAL DE GUARDA

até 2025.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarelo-palha brilhante. Este vinho é mineral, com notas cítricas de lima e toranja. Na boca é fresco, longo e intenso.

HARMONIZAÇÃO

Pratos da culinária oriental ligeiramente picantes, sushi, ostras e ceviche.

