

# TERRUNYO

*Sauvignon Blanc* | 2019

D.O. CASABLANCA, VALLE DE CASABLANCA



CEPAS	
SAUVIGNON BLANC	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Septiembre 2019	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	13,5° VOL%
pH	3,07
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	6,57 G/L

#### VIÑEDO DE ORIGEN

Cuartel 5, Viñedo Los Boldos, D.O. Casablanca, Valle de Casablanca.

#### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El Viñedo Los Boldos se ubica a 390 msnm, a sólo 15 kilómetros del Océano Pacífico, en el sector más frío del Valle de Casablanca. Las parras provienen del clon 1 Davis (96,7%), clon 107 Sancerre (2,7%), clon 242 Sancerre (0,5%) y clon 108 (0,1%), son conducidas en espaldera vertical y cordón doble. El viñedo se caracteriza por mañanas nubladas y días fríos en los que abunda el viento. Por lo tanto la maduración de las uvas es lenta y tardía. Suelos permeables con bajo contenido de materia orgánica.

#### AÑO DE PLANTACIÓN

2000.

#### SUELO

De arcilla roja, pobre en materia orgánica, bastante permeable y con buen drenaje, ya que los viñedos están plantados sobre laderas con exposición sudeste, una combinación que ayuda a equilibrar las parras. Los suelos son de origen coluvial con arcillas rojas en los primeros 35 centímetros. A continuación siguen rocas descompuestas (alterita) y suelo granítico.

#### CLIMA

Costero, con temperaturas máximas en verano de 27 a 28°C y mínimas de 2°C. Factores claves son las frescas brisas marinas, las nieblas matinales tempranas y el viento, todo lo cual ayuda a producir sabores y aromas varietales más intensos.

#### COSECHA

12 al 20 de marzo, 2019.

#### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

#### VINIFICACIÓN

Cosecha a mano. La uva se despalilla, se enfría y va a la prensa a 9-10°C. Prensado manual en prensa neumática, 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 entre 14-18 días. Luego se trabaja con movimiento de borras semanalmente para terminar de desarrollar los aromas y volumen del vino. Sin madera. Todo el proceso es en estanques de acero inoxidable. Se clarifica con bentonita y se estabiliza con frío por un mes. Se filtra y envasa.

#### GUARDA

6 meses en tanques de acero inoxidable.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2023.

#### NOTA DE CATA

De brillante color amarillo verdoso, este vino tiene un carácter muy expresivo y elegante, con delicado frescor y mineralidad. Altamente complejo. Buena combinación de notas herbáceas, grosellas, limas y pomelo. Su cuerpo es de medio a pleno con dulce madurez, además de notas de mar y de sal, matices de tiza, cítricos, crema de limón y toques herbáceos. Su final es profundo y persistente. Bien equilibrado, con una acidez vivaz y jugosa.

#### MARIDAJE

Ostras, mariscos y pescados blancos y magros en preparaciones livianas al vino blanco o limón. Ensaladas frescas. Masas con salsa de tomates frescos. Quesos de cabra frescos con hierbas. Comida thai y vietnamita en preparaciones delicadas, a base de leche de coco, hierbas frescas como menta y cilantro, frutas exóticas, salsas agrídulces y curries suaves.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883