

# TERRUNYO

*Sauvignon Blanc* | 2019

D.O. CASABLANCA, VALE DE CASABLANCA



CEPAS	
SAUVIGNON BLANC	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Setembro de 2019	
ANÁLISE	
GRAU ALCÓOLICO	13,5° VOL%
pH	3,07
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TRATÁRICO)	6,57 G/L

#### VINHEDO DE ORIGEM

Quartel 5, Los Boldos, D.O. Casablanca, Vale de Casablanca.

#### DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O Vinhedo Los Boldos está localizado a 390 metros de altitude, a apenas 15 quilômetros do Oceano Pacífico, no setor mais frio do Vale de Casablanca. As parreiras provêm do clone 1 Davis (96,7%), clone 107 Sancerre (2,7%), clone 242 Sancerre (0,5%), e clone 108 (0,1%), são conduzidas em treliça vertical e cordão duplo. O vinhedo tem como característica manhãs nubladas e dias frios com abundância de vento. Portanto, o amadurecimento das uvas é lento e tardio. Solos permeáveis com baixo conteúdo de matéria orgânica.

#### ANO DE PLANTAÇÃO

2000.

#### SOLO

De argila vermelha, pobre em matéria orgânica, bastante permeável e com boa drenagem, pois os vinhedos estão plantados sobre ladeiras com exposição sudeste, uma combinação que ajuda a equilibrar as parreiras. Os solos são de origem coluvial com argilas vermelhas nos primeiros 35 centímetros. A seguir, aparecem rochas decompostas (alterita) e solo granítico.

#### CLIMA

Litorâneo, com temperaturas máximas no verão de 27 a 28°C e mínimas de 2°C. Fatores-chave são as frescas brisas marinhas, as névoas matinais logo cedo e o vento, que ajudam a produzir sabores e aromas varietais mais intensos.

#### COLHEITA

12 y 20 de marzo, 2019.

#### ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

#### VINIFICAÇÃO

Colheita manual. A uva é separada dos galhos, logo esfriada e vai para a prensa a uma temperatura de 9-10°C. Prensado manual em prensa pré-pneumática, a baixas pressões, com o mínimo de giros para evitar que o pH aumente. Processo muito redutor para evitar a oxidação. São usadas enzimas pectolíticas para a decantação com o suco a uma temperatura de 10-11°C. A fermentação acontece entre 14-18 dias. Depois o trabalho é movimentar as borras semanalmente para terminar de desenvolver os aromas e o volume do vinho. Sem madeira. O processo completo é feito em tanques de Aço inoxidável. Clarifica-se com bentonita e estabiliza-se com frio por um mês. Logo é filtrado e engarrafado.

#### GUARDA

6 meses em tanques de aço inoxidável.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2023.

#### NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Com uma brilhante cor amarela esverdeada, este vinho tem um caráter muito expressivo e elegante, com delicado frescor e mineralidade. Altamente complexo. Boa combinação de notas herbáceas, groselhas, limas e toranja. Seu corpo vai de médio a pleno com doce maturidade, além de notas de mar e de sal, matizes de giz, cítricos, creme de limão e toques herbáceos. Seu final é profundo e persistente. Bem equilibrado, com uma acidez viva e succulenta.

#### HARMONIZAÇÃO

Ostras, frutos do mar e peixes moles e magros em preparações leves ao vinho branco ou limão. Saladas frescas. Massas com molho de tomates frescos. Queijos de cabra frescos com ervas. Comida tailandesa e vietnamita em receitas delicadas, à base de leite de coco, ervas frescas como hortelã e coentro, frutas exóticas, molhos agridoces e curries suaves. Delicadas em base a leite de coco, ervas frescas como hortelã e coentro, molhos agridoces e curries suaves.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883