

TERRUNYO

Sauvignon Blanc | 2021

D.O. CASABLANCA, VALLE DE CASABLANCA



CEPAS	
SAUVIGNON BLANC	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Octubre 2021	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	11,9° VOL%
pH	3,06
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	8,55 G/L

ENÓLOGO

Marcio Ramírez

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Los Boldos, Block 5, D.O. Casablanca, valle de Casablanca.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Los Boldos se ubica a 280 msnm, a sólo 18 kilómetros del océano Pacífico, en el sector más frío del valle de Casablanca. Las parras provienen del clon 1 Davis (100%), son conducidas en guyot doble. El viñedo se caracteriza por mañanas nubladas y días fríos en los que abunda el viento. En la primavera hay heladas. La maduración de las uvas es lenta y tardía. Suelos permeables con bajo contenido de materia orgánica.

AÑO DE PLANTACIÓN

2000.

SUELO

Los suelos son de origen coluvial con arcillas rojas en los primeros 35 centímetros. A continuación, siguen rocas descompuestas (alterita) y suelo granítico. Pobre en materia orgánica, bastante permeable y con buen drenaje. Hay un sector con arcilla negra que retiene un poco más de humedad.

CLIMA

Clima templado- cálido fuertemente influenciado por el océano Pacífico, particularmente frío debido a la corriente de Humboldt. Este fenómeno enfría la capa baja de la atmósfera y origina abundantes neblinas y alta nubosidad, que reduce el número de días despejados. La influencia marítima, por las brisas costeras, actúa como reguladora de las condiciones térmicas.

COSECHA

24 y 25 de marzo.

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 lías periódicamente para terminar de desarrollar la complejidad 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

7 meses en tanques de acero inoxidable.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2028.

NOTA DE CATA

Verdoso brillante, ligeramente amarillo pálido. Delicada frescura y mineralidad. Una agradable combinación entre grosellas, lima, flores blancas, espárrago, piedra caliza, notas marinas y salinas. Salino, mineral y crujiente acidez. Muy fresco y jugoso. Define perfectamente el año. El vino se deja beber encantadoramente.

MARIDAJE

Mariscos frescos como ostras y carnes blancas no muy condimentadas.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883