

TERRUNYO

Sauvignon Blanc | 2021

D.O. CASABLANCA, VALE DE CASABLANCA



CEPAS	
SAUVIGNON BLANC	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Outubro de 2021	
ANÁLISE	
GRAU ALCÓOLICO	11,9 VOL%
pH	3,06
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TRATÁRICO)	8,55 G/L

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Los Boldos, Bloc 5, D.O. Casablanca, vale de Casablanca.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Los Boldos está localizado a 280 metros de altitude, a apenas 18 km do oceano Pacífico, no setor mais fria do vale de Casablanca. As videiras, originadas do clone 1 Davis (100 %), são conduzidas em guyot duplo. O clima no vinhedo se caracteriza por manhãs nubladas e dias frios com muito vento. Durante a primavera ocorrem geadas. A maturação das uvas é lenta e tardia. Solos permeáveis com baixo conteúdo de matéria orgânica.

ANO DE PLANTAÇÃO

2000.

SOLO

Os solos são de origem coluvial com argila vermelha nos primeiros 35 centímetros. A seguir se encontram rochas decompostas (alterita) e solo granítico. Pobre em matéria orgânica, bastante permeável e de boa drenagem. Existe um setor com argila preta que retém um pouco mais de umidade.

CLIMA

Temperado quente fortemente influenciado pelo oceano Pacífico, particularmente frio devido à corrente de Humboldt. Este fenômeno resfria a camada inferior da atmosfera e origina neblinas abundantes e alta nebulosidade, o que reduz a quantidade de dias com céu limpo. A influência marítima devida às brisas litorâneas atua como reguladora das condições térmicas.

COLHEITA

24 e 25 de março.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. As uvas são desengaçadas, resfriadas e prensadas a 9-10 °C. Prensagem manual em uma prensa pneumática, a baixa pressão, com o número mínimo de voltas para evitar que o pH suba. Processo muito redutivo para evitar a oxidação. São usadas enzimas pectolíticas para a decantação com o sumo a 10-11 °C. A fermentação dura entre 14-18 dias. Logo se executam movimentos das borras periodicamente para terminar de desenvolver a complexidade do vinho. Sem madeira. Todo o processo ocorre em tanques de aço inoxidável. Clarificado com bentonite e estabilizado a frio por um mês. Filtrado e engarrafado.

GUARDA

7 meses em tanques de aço inoxidável.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2028.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Esverdeado brilhante, ligeiramente amarelo-pálido. Frescor delicado e mineralidade. Uma agradável combinação entre groselha, limão-taiti, flores brancas, aspargo, calcário, notas marinhas e salinas. Salino, mineral e com uma acidez crocante. Muito fresco e succulento. Define perfeitamente o ano. O vinho se deixa beber de forma encantadora.

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar frescos, como ostras, e carnes brancas não muito condimentadas.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883