

Reserva - Sauvignon Blanc

Origem: 100% Leyda Valley

Variedade: 100% Sauvignon Blanc

Terroir: Os solos foram formados a partir de rochas ígneas intrusivas resultantes de atividade vulcânica ocorrida há muito tempo. O perfil superior é de argila loam fina de baixa fertilidade, e o subsolo se origina em granito decomposto, contribuindo com uma grande variedade de minerais. Esta área sofre uma grande influência costeira (14 km do mar): nevoeiros matinais, temperaturas moderadas que variam entre um mínimo de 7°C a 8°C e um máximo de 20°C a 23°C. A precipitação média é de 320 mm por ano.

Elaboração do Vinho: As uvas foram colhidas manualmente e transportadas com cuidado para a vinícola. O processo começa com uma seleção rigorosa de cachos, eliminando folhas e uvas desidratadas. Após desengaçar e esmagar, o suco e as bagas esmagadas são colocados em um tanque de aço inoxidável, onde passam por uma maceração a frio da pele por 8 horas a 4°C-6°C, em um ambiente completamente livre de oxigênio, para maximizar a extração de aromas. Após a conclusão da maceração, o suco da prensagem livre é transferido para outro tanque, e as cascas são enviadas para a prensa. O mosto da prensagem livre é então submetido a um processo natural de clarificação a frio, onde é obtido um suco claro, pronto para fermentar. A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável, usando leveduras selecionadas. O controle rigoroso da temperatura garantiu que ela se mantivesse entre 12°C e 15°C durante todo o processo. Após a conclusão da fermentação, o vinho é transferido para outro tanque e envelhecido sobre as borras finas usando o processo de bâtonnage até a realização da mistura. Ao preparar a mistura para o Sauvignon Blanc Reserva, o enólogo busca a harmonia e complexidade que resultam da combinação de uvas de diferentes clones; o clone 242 contribui com frutas e notas mais exóticas, enquanto a frescura, tensão e notas cítricas vêm do clone 107.

