

VALDIVIESO

Single Vineyard SAUVIGNON BLANC 2012

DENOMINACIÓN

D.O Valle de Leyda

VARIEDAD

Sauvignon Blanc 100%

VIÑEDOS

Los viñedos seleccionados ubicados en el valle de Leyda, gozan de una fuerte influencia marina, debido a su proximidad con el Océano Pacífico. Esta zona es fría, por lo tanto la maduración de la uva ocurre lentamente. Dicha característica permite retener mejor acidez y gran calidad aromática.

El objetivo es hacer un vino que sea fiel reflejo de esta área, a través de una óptima combinación entre suelo, clima y parra.

COSECHA

Cosecha a mano. Segunda semana de Marzo.

VINIFICACIÓN

- Métodos tradicionales de vinificación son empleados, con el objetivo de que el vino sea un fiel reflejo del terroir del cual proviene.
- Los racimos son conducidos directamente a las prensas.
- El mosto sufre una fermentación natural en barricas, realizada por levaduras "salvajes" presentes en las uvas.
- Para asegurar una exitosa fermentación, no hay adición de anhídrido sulfuroso.
- El vino se mantiene en barricas de 500 lts., de roble francés (100%) en contacto con sus lías por espacio de 6 meses.
- No ocurre fermentación maloláctica, con el objetivo de mantener la acidez natural de la fruta.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Brillante, color amarillo leve con reflejos verdes. Elegante perfil aromático, aromas de frutas blancas se mezclan con un suave pero presente carácter vegetal de notas de ají verde. La fruta está muy presente. De buen volumen, untuoso y de rica acidez que refresca el paladar.

Recomendación de guarda: Para disfrutar de su frescura hoy o dentro de 3 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO RECOMENDADO

Acompañamiento ideal de mariscos frescos como ostiones, erizos, ostras y almejas, tártaros de diferentes pescados, cebiches, sopas preparadas en base a pescados, ensaladas y preparaciones con albahaca, cilantro e incluso pesto. Servir a 9°C.

