

# SELECT TERROIR

SAUVIGNON BLANC  
COSECHA 2017



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Valle del Maipo, Isla de Maipo.** Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

## COSECHA

La cosecha 2017 fue una de las vendimias más tempranas de la última década, con al menos tres semanas de adelanto debido a una primavera seca y un verano con temperaturas muy cálidas. Se obtuvieron rendimientos menores a lo esperado pero de excelente calidad, con uvas muy sanas, aromáticas y de gran concentración. Los vinos de esta cosecha serán recordados por su gran complejidad, redondez, volumen y textura.

## VINIFICACIÓN

Este vino está producido a través de prensado de racimo entero y uvas maceradas en frío. El mosto fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un período de 25 días. Luego de la fermentación, el vino fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresión frutal.

## RECONOCIMIENTOS

- **90 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2016
- **90 puntos** – James Suckling 2016, cosecha 2015
- **90 puntos** – Latina Wine Florent Michel 2016, cosecha 2015
- **Medalla de oro** – Concours Mondial du Sauvignon 2016, cosecha 2015

## VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc, proveniente de viñedos ubicados en las riberas del río Maipo. Cosechado a mano desde fines de febrero a comienzos de marzo.

## RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

12 t / ha

## TEMPERATURA DE SERVICIO

12° C

## ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	12.5°
pH:	3.30
Acidez Total (H2SO4):	3.50 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.30 g/L
Azúcar Residual:	4.74 g/L

## NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Amarillo cristalino con tonos verdosos.
- Aroma:** Gran aroma a frutas cítricas, acompañadas de notas a peras y manzanas.
- Paladar:** Vino joven y fresco, con una acidez balanceada y agradable.
- Gastronomía:** Consumir con pescados suaves, mariscos, ceviches y centolla.