

CASA VIVA

RESERVA

SAUVIGNON BLANC

Valle de Casablanca

2019

De color pajizo pálido con reflejos verdes, exhibe elegantes aromas a cítricos, boj y un toque de flores blancas, así como una nota distintiva de jalapeño de Casablanca. En boca el vino es seco y crujiente, con sabores cítricos limpios y una acidez refrescante. Final muy agradable y largo.



ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol 13.8%

pH 3.24

Acidez Total 6.8 g/L

Azúcar Residual 3.0 g/L

VIÑEDO Toda la fruta proviene de nuestro viñedo ubicado en el sector más frío y occidental del Valle de Casablanca. Un ensamblaje de tres clones distintos de Sauvignon Blanc: 70% clon 1, 10% clon 107 y 20% clon 242 de vides plantadas entre 1993 y 2012. La mayoría de los viñedos descansan en suelos arenosos en el fondo del valle, y para la mezcla final complementamos con algo de fruta de las laderas, buscando un poco más de cuerpo.

COSECHA A pesar de que no hubo heladas primaverales después de que aparecieran los primeros brotes, los rendimientos fueron inferiores a los de la temporada anterior (promedio de 8 toneladas por hectárea). La temporada de crecimiento fue fresca y seca y la cosecha comenzó recién el 11 de marzo a máquina por la noche.

VINIFICACIÓN Al llegar a la bodega, las uvas fueron despalilladas y trituradas en una prensa neumática. Los jugos resultantes se dejaron reposar en frío durante 1-2 días, para más tarde trasladarlos a tanques de acero inoxidable donde se inocularon con levaduras seleccionadas, fermentando a temperaturas entre 12 y 18°C. Después de la fermentación, el vino se dejó durante algunas semanas en sus lías gruesas (sin agitar) antes de realizar la mezcla final. Finalmente el vino se clarificó, se estabilizó en frío y se filtró. El primer embotellado se realizó a mediados de agosto. La producción total fue de 26.600 cajas.

