

Los Vascos

# SAUVIGNON

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DO Colchagua

**Zona produttiva** Colchagua Valley

**Vitigno** 100% Sauvignon

**Tipologia del terreno** Suolo alluvionale di sabbia e argilla e Tosca, terreno duro formato da ceneri vulcaniche.

**Vinificazione** Le uve sono raccolte manualmente e meccanicamente, diraspate, raffreddate e depositate nelle presse, dove sono macerate fino a 12 ore. Dopo la macerazione, il mosto viene sgrondo e ha inizio la pressatura. Sotto monitoraggio costante, l'assemblaggio viene valutato e viene presa una decisione sulla base dell'assaggio e dei parametri analitici. Il mosto è protetto il più possibile dall'ossigeno, cercando di preservarne il colore e gli aromi caratteristici. Dopo la decantazione a freddo, che avviene a 4 a 7°C, il mosto con le sue fecce è mantenuto in conservazione a freddo per 2 settimane. Il mosto viene inoculato e la fermentazione ha inizio in serbatoi di acciaio inox. La temperatura non supera i 15°C. Infine, il mosto viene assemblato e conservato in serbatoi di acciaio inox.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino con riflessi dorati.

**Profumo** Oltre al varietale profumo di bosso, tipico del Sauvignon Blanc, al naso esprime sentori fruttati, che richiamano le mele e le prugne gialle in particolare.

**Sapore** All'assaggio, lascia emergere sfumature agrumate, e rimane equilibrato pur se caratterizzato da una vivace freschezza.

**Abbinamenti** Accompagna la cucina di mare. Ottimo con la spigola arrosto.



COLCHAGUA / CILE



ANNO DI FONDAZIONE | 1750



ENOLOGO | MARCELO GALLARDO  
E MAXIMILIANO CORREA



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

