



ARTE NOBLE

SAUVIGNON BLANC

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
ALCOHOL	13° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0.5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

VIÑEDOS

Año de plantación: 1990

Sistema de conducción: Espaldera vertical

Densidad: 3.330 plantas/hectárea

Rendimiento: 16 ton/hectárea

Cosecha: Cosecha manual con doble selección en el viñedo durante la última semana de febrero.

Suelo: Suelos aluviales superficiales de textura franco arenosa, con subsuelo de rocas redondas en una matriz arenosa.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Se inicia con levadura seca activa (Cerevisiae). Fermentación desarrollada con mínima aireación para proteger el vino de oxidación.

Temperatura: 14°C -16°C

Guarda: Vino se mantiene junto a sus borras en cubas de acero inoxidable por 2 a 3 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz: Intensas notas cítricas, a pasto recién cortado y espárrago

En boca: Paladar fresco y jugoso, de cuerpo medio y carácter herbal.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Almejas con salsa verde.