



# PUERTO VIEJO WINES

RESERVA

SAUVIGNON BLANC 2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle del Maule
ALCOHOL	13° GL
ACIDEZ TOTAL	5 - 6 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

## CLIMA

Clima templado moderadamente cálido, con régimen mediterráneo de lluvias. Días de verano moderadamente cálidos influenciados por la Cordillera de la Costa, con gran diferencial térmico entre el día y la noche. La fresca brisa costera que los viñedos reciben durante la tarde ayuda a mantener temperaturas moderadamente cálidas en verano. La precipitación anual promedia 600 milímetros, con lluvias que se concentran principalmente en los meses de invierno.

## VIÑEDOS

**Año de Plantación:** 2005

**Sistema de conducción:** Espaldera vertical

**Densidad:** 3.330 plantas/hectárea

**Rendimiento:** 12 ton/hectárea

**Cosecha:** Cosecha manual con doble selección en el viñedo, durante la primera semana de marzo.

**Suelo:** Suelos aluviales superficiales de textura franco arenosa, con un perfil con presencia de rocas en matriz arenosa.

## VINIFICACIÓN

**Fermentación:** Se inicia con levadura activa seca (*Cerevisiae*) especialmente seleccionada para esta variedad. La fermentación se realiza a través del método reductivo con mínima aireación, protegiendo el vino de la oxidación.

**Temperatura:** 14°C-16°C

**Guarda:** Batoneo de las borras en cubas de acero inoxidable por dos meses.

## NOTAS DE CATA

**Aspecto:** Amarillo pálido brillante con reflejos verdosos.

**Nariz:** Expresivas notas herbales, a grosella espinosa, hierba recién cortada y manzana.

**En boca:** Cuerpo medio, fresca acidez y agradable retrogusto.

## RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Pastel de jaiba