



LATE HARVEST

Sauvignon Blanc 2014

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Casablanca

Las uvas para este Sauvignon Blanc Late Harvest provienen de parras que fueron plantadas en 1992 en nuestro viñedo La Escultura. Allí, el suelo tiene una textura limo-arenosa con un alto porcentaje de piedras, lo que se traduce en plantas con bajo potencial de vigor. La propiedad se ubica en el Valle de Casablanca a solo unos pocos kilómetros del Océano Pacífico. El mar entrega una influencia costera que modera las temperaturas durante el período de maduración. Las frescas brisas que soplan desde el océano al valle permiten que las uvas maduren de manera uniforme y gradual, conservando de esa forma sus aromas y sabores, y asegurando buenos niveles de acidez.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada de crecimiento 2013-2014 fue moderadamente cálida y con bajos rendimientos. Los meses de invierno presentaron menores precipitaciones que el promedio, y fueron seguidos por una primavera seca. La brotación se retrasó debido a una ola de frío a mediados de septiembre. Las condiciones frías de crecimiento tuvieron el efecto beneficioso de extender el período de permanencia de los racimos en la planta y una madurez más lenta de las uvas, lo que les permitió preservar un carácter fresco, una buena intensidad aromática y notables notas minerales.

NOTAS ENOLÓGICAS

Este vino se elaboró con uvas que se cosecharon muy tarde en la temporada y que fueron significativamente afectadas por la podredumbre noble. La alternancia de períodos húmedos y cálidos permitió que se desarrollara la botrytis cinerea, generando en la uvas una mayor concentración de azúcares, ácidos y sabores, así como un carácter que recuerda a miel, pasas y damascos secos. Las uvas se cosecharon a mano luego de una cuidadosa selección de los racimos más adecuados en relación a la correcta cantidad de pudrición noble que habían alcanzado. El prensado de todos los racimos se hizo completo. Un 60% del mosto se fermentó en estanques de acero inoxidable, y el resto, en barricas de roble francés de segundo uso. Como el proceso de fermentación es muy lento, y dada la concentración inicial del mosto, el vino solo alcanzó un nivel final de 12º de alcohol, manteniendo un alto contenido de azúcar residual. Después de su fermentación, aproximadamente un 40% del vino tuvo una guarda de siete meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

NOTAS DE CATA

Opulentas capas de mermelada de naranjas y aromas de kumquat (naranja chino) y damasco se ensamblan de manera continua con sabores de frutos secos, miel y mazapán, creando un vino intenso y complejo con un cierre que no tiene fin. Su rica dulzura melosa se equilibra con una perfecta acidez.



INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 90% sauvignon blanc, 10% gewürztraminer

ALCOHOL: 12%

PH: 3.03

AZÚCAR RESIDUAL: 101,1 g/L

GUARDA: 7 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso

ACIDEZ TOTAL: 8.49 g/L (in tartaric acid)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870