

Valle del Biobío

El Valle del Biobío se sitúa a 500 km al sur de Santiago y a 50 km de la costa. Clima mediterráneo templado con fuerte influencia del Océano Pacífico. Precipitaciones promedio de 1.200 mm por año. Dadas las características del valle, las uvas pueden madurar lentamente, con lo cual preservan la frescura e intensidad de sus sabores y aromas.

Viñedo

Valle del Biobío

Viñedos Santa Ana y Miraflores.

Suelos franco arenosos planos.

Fertilidad media a baja.

Clima mediterráneo templado con influencia del Océano Pacífico.

Cosecha

Segunda semana de marzo.

Cosecha manual en las primeras horas de la mañana.

10 toneladas por hectárea.

Vinificación

Las uvas son despalladas y suavemente molidas.

Maceración en frío durante 4 horas antes del prensado.

Fermentación durante 30 días a una temperatura entre 13 y 14°C.

70% en cubas de acero inoxidable.

Envejecimiento

100% del vino se mantuvo durante 60 días en contacto con lías finas para potenciar el volumen y la cremosidad del vino.

Clarificación y embotellado

Bentonita, estabilización en frío.

Filtrado por tierras antes del embotellado.

Notas de Cata

Aromas florales muy presentes, buena profundidad y notas de pomelo, especias y hierbas. Final contundente, con un componente mineral que se va imponiendo a medida que el vino evoluciona. Largo y persistente final.

Maridaje

Quesos y mariscos como ostras y almejas.

Temperatura de servicio recomendada

Servir a 8°.



TERRA SAUVIGNON BLANC VALLE DEL BIOBÍO

Análisis

Alcohol	:	12,7%
Acidez	:	4,90 g/l
pH	:	3,10
Azúcar residual	:	2,80 g/l