

AMARAL

Valle de Leyda

SAUVIGNON BLANC / 2021

D.O. LEYDA, VALLE DE SAN ANTONIO



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo : Cristián Correa	Alcohol : 12.5%
Variedad : 100% Sauvignon Blanc	Azúcar Residual : 1.47 g/l
Cosecha : A partir del 10 de Marzo	Acidez Total : 6.44 g/l
Producción : 10.000 cajas (9L)	pH : 3.06

VINIFICACIÓN

Luego de seleccionar y cosechar manualmente las uvas en los viñedos, estos fueron transportados a la bodega de vinificación. El 50% de los racimos fue prensado directamente, mientras el resto fue macerado en frío por 8 horas aprox a una temperatura de 8°C-10°C buscando extraer una mayor cantidad de precursores aromáticos. El jugo de uva fue inoculado con levaduras seleccionadas para así fermentar también a bajas temperaturas.

GUARDA

Este vino solo se mantuvo en tanques de acero inoxidable, manteniéndolo en contacto con sus lías alrededor de 6 meses previo a ser clarificado, tratado con sulfitos y finalmente envasado.

PROCESO DE FILTRADO & EMBOTELLACIÓN

Clarificado con bentonita, para luego ser filtrado por tierra, y finalmente en la embotellación con membrana de 1 micra.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado ahora o guardado por 3 a 5 años.

NOTAS DE CATA

Brillante color amarillo limón con reflejos verdosos. Intensos aromas cítricos y minerales, propio del lugar, resaltando notas de pomelo, zeste de limón y toques salinos. En boca es fresco, con una buena acidez que lo hace más vertical que ancho y un largo final que persiste en forma refrescante.

MARIDAJE

Ideal para aperitivos frescos o platos más ligeros que contengan pescados blancos menos grasos así como también ensaladas y quesos frescos.

Viña MontGras se compromete con la sustentabilidad y el medio ambiente:





VIÑEDOS

Ubicados en el fresco Valle de Leyda, una de las más reconocidas regiones de Chile para el desarrollo de variedades premium de climas fríos costeros.

Amaral es un viñedo único en esta región, siendo el más cercano al Océano Pacífico (sólo a 12 km) y colindante con el río Maipo.

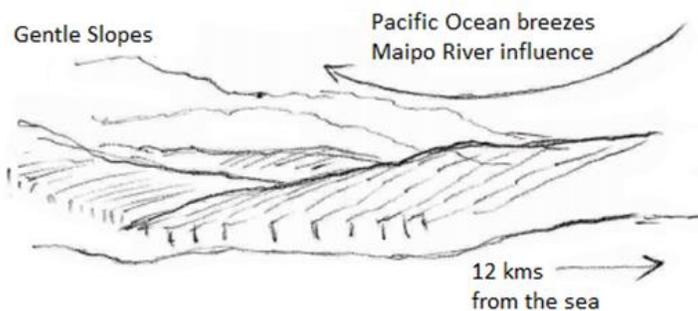
Los viñedos que forman parte de este Sauvignon Blanc son del clon 242 y están conducidos en espadera con guyot doble.

CLIMA

Semiárido con una fuerte influencia marina que es especialmente fría dado la Corriente de Humboldt.

Las frecuentes neblinas matinales aportan al vino final notas salinas y minerales características del lugar.

Las mañanas y tardes frescas, junto a días templados promueven una gran complejidad aromática en nuestros vinos. Además los viñedos están rodeados por dos cuerpos de agua – el Río Maipo y el Océano Pacífico – que actúan como un buffer previniendo el riesgo de heladas.



SUELOS

Este lugar era antiguamente una terraza marina que hoy ha evolucionado a un complejo y rico terroir con tres tipos de suelos distintos:

- Aluviales provenientes del Río Maipo
- Calcáreos del Océano Pacífico
- Graníticos de la Cordillera de la Costa y de los Andes

La mezcla de todos estos suelos nos entrega una complejidad única en nuestros vinos finales.



Granítico

Aluvial

Calcáreo

TEMPORADA Y COSECHA

La Vendimia 2021 se caracterizó por ser históricamente más fría en la etapa final de madurez de las uvas, tuvo como consecuencia una lenta maduración con una cosecha más prolongada en el tiempo.

Además de estas bajas temperaturas, esta añada fue marcada por una inusual lluvia a fines de enero, lo que afortunadamente no causó mayores inconvenientes en nuestras uvas de Sauvignon Blanc ya que aún no acumulaban azúcares significativos a esa fecha.

La calidad en general de esta añada fue más fresca, de mayor nervio, mostrando vinos más expresivos, con una buena acidez y un menor contenido alcohólico que la vendimia 2020.

