



# SAUVIGNON BLANC

## RESERVE EL DELIRIO

Variedad: Sauvignon Blanc  
Año: 2003  
Valle: Maule  
Composición: Sauvignon Blanc 100%

**Análisis físico químico**  
Grado Alcohólico: 13.4°C  
PH: 3.19  
Acidez total (ac tartarico): 5.32g/l  
Azúcar Residual: 2.95 g/l  
SO2 libre: 25 ppm a embotellación

**Clima:** Oscilación térmica marcada durante el día y la noche. Días calurosos, tardes frescas y noches más heladas. Brisa marina.

**Suelo:** Franco arenoso con mediana a buena permeabilidad.

**Fecha de cosecha:** Marzo

**Cosecha:** Manual en bins de media tonelada, selección de racimo en la planta y se remueven las hojas. Cosecha sólo en la mañana para mantener fresca la temperatura de la fruta.

**Vinificación:** Despalillado y molienda muy suave. Maceración prefermentación a 15°C en prensa por 12 horas.

**Prensado:** Programa suave, para no oxidar mosto. Prensado basado en la degustación.

**Fermentación alcohólica:** En cubas de acero inoxidable entre 15° y 18°C.

**Envejecimiento:** En contacto con tanques de acero inoxidable por 6 meses.

**Fecha de embotellación:** Diciembre de 2003

### Descripción del vino

**Visual:** Color amarillo semi pálido, con reflejos amarillos pálidos.

**Nariz:** Discreta y elegante, evoca la frutilla salvaje y la rubarba. Notas de manzana roja y pasto verde.

**Boca:** Ataque vivo, abre sobre paladar directo, simple, llenador, con buenos relieves y un equilibrio ácido tánico agradable y sutil, lo que permite terminar la boca con una buena amplitud.

Es un vino encantador para todos los días. Expresa muy bien las características aromáticas de la variedad, y su equilibrio en boca es muy elegante y vivo a la vez.

### Sugerencias

Para servir con ceviches, mariscos y peces grasos del mar, este vino le brindará mejor placer consumido joven para disfrutar de su frescor. Se recomienda servir dentro de 2 años, a temperatura fresca 14°C.

Producción total por año: 21.000 botellas

BOTALCURA  
WINERY • CHILE  
WWW.BOTALCURA.CL  
BA

