



SAUVIGNON BLANC

RESERVA EL DELIRIO

Variedad: Sauvignon Blanc
Año: 2007
Valle: Casablanca
Composición: Sauvignon Blanc 100%

Análisis físico químico
Grado Alcohólico: 13,5°C
PH: 3,21
Acidez total (ac tartarico) : 6,05 g/l
Azúcar Residual: 2,74 g/l

Clima: el clima costero del Valle de Casablanca tiene como protagonista la niebla matinal que desaparece al mediodía y da paso a cálidas tardes y suaves brisas del océano durante la madrugada, lo que produce noches bastante frías durante todo el período de crecimiento. La gran oscilación térmica entre el día y la noche favorece el desarrollo de los aromas característicos de la cepa Sauvignon Blanc.

Suelo: el viñedo se planta sobre laderas de suelos arenosos, arcillosos, limosos y con buena permeabilidad.

Fecha de cosecha: Abril del 2006.

Cosecha: las uvas fueron cosechadas manualmente en bins de media tonelada, seleccionando cuidadosamente sólo los racimos maduros de cada planta. La cosecha se realizó durante las frías horas de la madrugada con el fin de proteger las características de la fruta fresca.

Vinificación: se realizó el despatillado de los racimos y la rotura suave de la baya. Luego se dio paso a la maceración prefermentativa en frío en la prensa a 10°C por alrededor de 4 horas.

Prensado: el ciclo de prensado es suave y los cortes se realizan en base a la degustación.

Fermentación alcohólica: el 100% del vino en cubas de acero inoxidable a temperaturas entre los 15 y 18°C.

Crianza: el vino se mantiene en cubas de acero inoxidable y el resto en borras finas por alrededor de cuatro meses antes de su embotellamiento.

Descripción del vino

Visual: color amarillo pálido con reflejos verdes. Limpido.

Nariz: discreta y elegante. Evoca frutas blancas como el damasco y la pera, al igual que notas herbáceas de acacia y lavanda.

Boca: ataque vivo, abierto y accesible con textura agradable en boca; con un suave y delicado equilibrio entre acidez y taninos, lo que permite un final de boca con buena amplitud y concentración.

Un vino encantador para beber diariamente. Este Sauvignon Blanc expresa los verdaderos aromas varietales, con un equilibrio vivo y a la vez refinado.

Sugerencias

para servir con ceviche, mariscos y pescados grasos del mar. También hace buena combinación con quesos como el gruyère o emmental. Brinda más placer al consumirlo joven. Consumir durante los dos años de embotellamiento a temperatura fresca de 12°C.

BOTALCURA
WINERY • CHILE

WWW.BOTALCURA.CL

