

SAUVIGNON BLANC

LAGO RANCO

COSECHA 2023, VIÑEDO DE FUTRONO - PATAGONIA DE CHILE



CEPAS

100% Sauvignon Blanc

FECHA DE COSECHA

23 de Abril 2023

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	12,3%
PH	3,14
Azúcar Residual	2,7 gr/L
Acidez Total	6,7 gr/L

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo de Futrono, Región Austral, Patagonia de Chile.

Valle de Osorno, Chile.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Futrono, viñedo ubicado entre 2 montañas, sobre una ladera que cae suavemente hacia Lago Ranco, cercano a la cordillera de los Andes. Casa Silva fue la primera viña chilena en elaborar vinos de viñedos propios, con denominación de origen, de tan remoto lugar de la REGIÓN AUSTRAL del sur del mundo.

SUELO Y CLIMA

El suelo es de origen volcánico, con rocas tipos sedimentarias con mezcla de arenas inmaduras, rocas piroclásticas y cenizas volcánicas (trumaos). Presenta suelos profundos con intensa actividad biológica. En los primeros centímetros del perfil de suelo se encuentran materiales sueltos y permeables que luego, en profundidad, se entremezclan con arcillas. El clima de Futrono, en la Patagonia chilena y ubicado a 904 km al sur de Santiago, cuenta con una fuerte influencia lacustre, la cual genera uniformidad térmica dada su proximidad a la Cordillera de los Andes, presenta una pluviometría promedio de 1800 mm con un promedio de temperaturas máximas de enero a mayo de 18.5°C y un promedio de temperaturas mínimas de 9.3°C de enero a mayo.

VINIFICACIÓN

Se recepcionan las cajas de uva y se mantienen en cámara de frío durante 2 días hasta alcanzar temperaturas de 2°C. Luego se realizó un prensado de uva entera con su posterior desborre por decantación natural. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre 12 a 13°C. Tuvo un manejo de sus borras hasta el minuto antes de embotellado.

GUARDA

100% Acero Inoxidable.

De 1 a 2 meses en botella antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido con matices verdosos. Aromas cítricos (limón, pomelo), manzana verde, piña y notas florales. Acidez fresca, cuerpo ligero, con sabores herbáceos y cítricos. Final refrescante y mineral.

MARIDAJE

Acompañar con ostiones (vieiras) y ensalada de cítricos y hierbas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 7 y 12°C.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o dentro de los próximos 5 años.