

# SAUVIGNON BLANC

## LAGO RANCO

COSECHA 2024, VIÑEDO DE FUTRONO - PATAGONIA DE CHILE



### CEPAS

100% Sauvignon Blanc

### FECHA DE COSECHA

25 de Abril 2024

### ANÁLISIS

|                  |          |
|------------------|----------|
| Grado Alcohólico | 12,4%    |
| PH               | 3,2      |
| Azúcar Residual  | 2,8 gr/L |
| Acidez Total     | 6,6 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 reciben 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% tanques de acero inoxidable.

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

### NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso claro y brillante. Aromas a pomelo amarillo, lima, manzana verde, pasto cortado y flores blancas. En boca es de acidez alta y punzante, textura crocante, de volumen medio, con sabores cítricos y sutiles notas herbáceas. Final largo, fresco y ligeramente salino.

### MARIDAJE

Acompañar con ceviche de corvina fresca con limón sutil y cilantro.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 7 y 12°C.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o dentro de los próximos 5 años.