Matetic
VINEYARDS

CORRALILLO SAUVIGNON BLANC 2016

D.O. Valle de San Antonio

VIÑEDO

Para este vino utilizamos los Clones de Sauvignon Blanc 242, Davis 1 y el 107. Cada uno de estos clones están plantados en distintos cuarteles de nuestros viñedos de clima costero en el valle de San Antonio-Casablanca, con una excepcional condición de suelo del tipo granítico-cuarzo en descomposición, lo que proporciona ingredientes de gran complejidad para la mezcla final. El manejo vitícola orgánico y Biodinámico apunta a tener una buena condición de iluminación y aireación, con la finalidad estimular la madurez ideal y el desarrollo de componentes aromáticos característicos de esta variedad, junto con evitar enfermedades que afecten a los racimos. La cosecha se realizó entre el 10 de Marzo hasta el 27 de Marzo, con rendimientos de 7 a 9 ton/ha, con excelente condición y tipicidad para la variedad.

VINIFICACIÓN

Se realizó una cosecha a mano parcializada de cada cuartel, en la búsqueda del máximo potencial de madurez de cada lote. Se realizaron maceraciones en frio de las uvas despalilladas por 6 a 8 horas, además de prensados a racimos enteros, con la finalidad de lograr un vino con gran intensidad aromática, volumen en boca y gran frescor. La fermentación se realizo a bajas temperaturas en estanques de acero inoxidable de distintos volúmenes por 30 días, posteriormente se remontaron las borras finas por tres meses para aumentar la complejidad aromática y textura en boca.

NOTAS DE CATA

Es un vino de color amarillo brillante con tonos verdes, con notas herbales y minerales, además notas cítricas como pomelo y frutas tropicales como papaya o mango. De acidez fresca y jugosa, gran volumen, final balanceado, elegante y de gran persistencia en el paladar.

MARIDAJE

Se sugiere disfrutar como aperitivo o en compañía de mariscos, pescados y ensaladas especialmente preparados en ceviche o la plancha. Además un maridaje clásico es Sauvignon blanc con crema de almejas donde el alto nivel de acidez del vino contrarresta lo cremoso de la preparación. Servir a 10° C °.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado Alcohólico: 13,5°
- Acidez Total(g/l): 6,84
- Az. Reductores (g/l): 1,01
- pH: 3,1
- 24.000 cajas producidas