Matetic
VINEYARDS

CORRALILLO SAUVIGNON BLANC 2017

D.O. Valle de San Antonio

VIÑEDO

Para este vino utilizamos los Clones de Sauvignon Blanc 242, Davis 1, 297 y el 107. Los tres primeros con una expresión aromática cítrica-tropical. Por otro lado el 107 la expresión es más herbal. 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.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó entre el 20 de febrero hasta el 20 de Marzo, con rendimientos de 8 a 11 ton/ha, con un verano más caluroso y seco, por lo tanto una cosecha más temprana, con excelente condición y tipicidad para la variedad. 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 8 a 10 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 ceviche donde el alto nivel de acidez del vino contrarresta lo mineral de la preparación. Servir a 10-12 C °.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado alcohólico: 13,5°
- Acidez Total(g/l): 6,4
- Az. Reductores (g/l): 1,3
- pH: 3,22
- 17.000 cajas producidas