CORRALILLO
SAUVIGNON BLANC

COSECHA: 2019
D.O.: Valle de Casablanca

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5°
Acidez Total: 5,68 g/l
Azúcar Residual: 1,63 g/l
pH: 3,16
Cajas producidas: 10.500

CORRALILLO

Matetic VINEYARDS

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: -
EUROPE/CHILE: Organic wine

VENDIMIA

La vendimia 2019 se caracterizó por ser un año fresco, pero con un mes de marzo cálido. La cosecha de Corralillo Sauvignon Blanc se realizó a mitad de marzo, al igual que 2018, fecha en la que se logra un buen equilibrio en los sabores de la uva. Muy buen año, que dio vinos sabrosos y equilibrados, con buen volumen y frescor.

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 y 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 de 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 15 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 frío de las uvas despalilladas entre 6 a 8 horas, además de prensados de racimos enteros, con la finalidad de lograr un vino con gran intensidad aromática, volumen en boca y gran frescor. La fermentación se realizó a bajas temperaturas en estanques de acero inoxidable de distintos volúmenes por 30 días. Posteriormente se hizo remontaje de 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. En nariz presenta notas herbales y minerales, además notas cítricas como pomelo y frutas tropicales como papaya o mango. De acidez fresca y jugosa, paladar balanceado y elegante, con final salino.

MARIDAJE

Se sugiere disfrutar como aperitivo o en compañía de ensaladas verdes, o bien mariscos y pescados especialmente preparados en ceviche o la plancha. Además, un maridaje clásico del Sauvignon Blanc es con ceviche, donde el alto nivel de acidez del vino contrarresta lo mineral de la preparación. Servir a 10-12° C.