

**EQ LIMITED EDITION
SAUVIGNON BLANC**

COSECHA: 2018

D.O.: Valle de San Antonio

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5°

Acidez Total: 5,80 g/l

Azúcar Residual: 2,17 g/l

pH: 3,08

Cajas producidas: 230

EQ
LIMITED EDITION

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: -

EUROPE/CHILE: organic wine

VENDIMIA

La cosecha 2018 se caracterizó por ser muy fría, con un verano bastante más nuboso y fresco. La cosecha se realizó desde la segunda semana de marzo hasta principios de abril, con una excelente calidad de fruta con una gran expresión de sabores, aromas y acidez. Gran año para Sauvignon Blanc, con gran balance entre sabores, tipicidad varietal y frescor.

VIÑEDO

Este vino está elaborado con uvas provenientes de distintos cuarteles ubicados en el Valle de Rosario, cercanos a nuestra bodega de vinificación. Las uvas corresponden en su mayoría al clon 242, que se caracteriza por sus notas a frutos tropicales y que al estar plantado en laderas con diferentes exposiciones al sol permite que cada cuartel desarrolle características organolépticas particulares. El suelo es de naturaleza granítica con gran presencia de cuarzo y algunos materiales volcánicos en todo el perfil y se caracteriza por tener una gran mineralidad y porosidad, ideales para el Sauvignon Blanc. Adicional a esto utilizamos un porcentaje menor de Sauvignon Blanc clon 1, proveniente de nuestro viñedo costero, para aportar más notas cítricas y mayor complejidad.

VINIFICACIÓN

Este vino tiene dos componentes que lo caracterizan: un lote fue fermentado en barricas de roble francés de varios años de uso, para lograr una mayor textura y contacto de las borras finas. Y el otro componente fermentó en estanques de cemento con forma de huevo de 700 litros, lo que nos ayuda a amplificar la mineralidad y el carácter varietal. Una vez terminada la fermentación, el vino fue sometido periódicamente al movimiento de sus borras finas durante los siete meses de guarda en barrica y en estanque, lo que le entregó una estructura firme y gran volumen en boca.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con sutiles tonos verdes, mezcla notas minerales, con aromas a flores y a frutas tropicales maduras, como la papaya, el mango o el lichi. Es complejo, delicado y muy elegante en la nariz. En boca es concentrado, su potente acidez logra el balance perfecto con los sabores intensos, de gran cuerpo y estructura. Por su concentración, justa acidez y potencia se trata de un vino con gran potencial de guarda, que irá ganando complejidad y elegancia en la botella.

MARIDAJE

Se sugiere disfrutar como acompañamiento de pescados preparados a la plancha o ceviche, erizos y ostras, quesos cremosos e intensos. Servir a 10 °C.



Matetic
VINEYARDS