

**EQ LIMITED EDITION
SAUVIGNON BLANC**

COSECHA: 2017

D.O.: Valle de San Antonio

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5°

Acidez Total: 5,48 g/l

Azúcar Residual: 1,59 g/l

pH: 3,21

Cajas producidas: 236

EQ
LIMITED EDITION

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: -

EUROPE/CHILE: organic wine

VENDIMIA

La cosecha 2017 fue más bien corta, con un verano más cálido que 2016, con enero bastante más caluroso que años anteriores. La cosecha se realizó a principios de marzo, con una excelente calidad de fruta con una gran expresión de sabores, aromas y acidez.

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 y tonalidades verdes. Aromáticamente muy complejo, aumentando su intensidad y mostrando diferentes capas a medida que pasa el tiempo, destacándose las notas a frutos tropicales como duraznos blancos, papaya y lichi. En boca muestra potencia y concentración, equilibradas por la acidez y mineralidad que entrega nuestro terroir costero. Final delicado y elegante que recuerdan los sabores salinos del mar.

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