

EQ
COASTAL SAUVIGNON BLANC

COSECHA: 2019

D.O.: Valle de Casablanca

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5°

Acidez Total: 5,6 g/l

Azúcar Residual: 1,48 g/l

pH: 3,2

Cajas producidas: 11.433

EQ



CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: -

EUROPE/CHILE: Organic wine

VENDIMIA

La vendimia 2019 se caracterizó por ser netamente costera, con un verano bastante nuboso y fresco. La cosecha de EQ Coastal Sauvignon Blanc se realizó a partir del 11 de marzo en adelante (1er día de fruta en el calendario Biodinámico), buscando el punto de madurez preciso para cada cuartel y selección clonal, y finalizó a principios de abril, con una excelente calidad de fruta con una gran expresión de sabores, aromas y acidez. El año estuvo marcado con días frescos y secos, con ausencia de lluvia. Un muy buen año para Sauvignon Blanc, con gran balance entre sabores, tipicidad varietal y frescor.

VIÑEDO

Las uvas que dan origen al EQ Coastal Sauvignon Blanc 2019 provienen en su mayoría de nuestro viñedo de Valle Hermoso, ubicado a tan sólo 12 km del Océano Pacífico, en suaves lomas donde reciben una directa influencia del clima frío de la costa. Esta cercanía con la costa permite obtener características especiales en las uvas, que en un 65% corresponden al clon 242 y en un 35% al clon 1. El suelo de Valle Hermoso es una matriz granítica muy descompuesta con presencia de micas ricas en hierro, con textura sin agregación en profundidad, donde las raíces pueden crecer sin problemas y gracias al manejo Biodinámico que realizamos, alcanzan un balance natural. Adicionalmente para la cosecha seleccionamos suelos según sus distintas características de composición granítica, profundidad, conductividad, entre otras. Los rendimientos de la cosecha fueron de 8,5 ton./ha. aprox., con muy buena sanidad y tipicidad para la variedad.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalilladas y luego maceradas durante un promedio de 12 horas a baja temperatura, para después ser prensadas bajo gas inerte, con el fin de evitar el contacto del mosto con el oxígeno y conservar los precursores aromáticos intactos. Una parte de la fermentación alcohólica se llevó a cabo a bajas temperatura en cubas de acero inoxidable de distinto tamaño, para después mantener el vino durante 4 meses en contacto con las borras finas. La otra parte restante del mosto se fermentó por un lado en huevos de cemento de 700 lts. y por otro lado en barricas de roble francés de 228 a 400 lts., con la finalidad de resaltar las notas minerales, entregar mayor textura y volumen en boca.

NOTAS DE CATA

Es un vino de color amarillo muy pálido con matices verdes muy sutiles. En nariz resalta una mezcla compleja y delicada de frutas cítricas y tropicales maduras como papaya y cáscara de pomelo, mezcladas con notas salinas, con un leve picor típico de esta variedad de climas costeros. En boca es fresco y nervioso, concentrado y chispeante. Además, presenta notas frutales, con una mineralidad persistente que le da un toque salino.

MARIDAJE

Se sugiere disfrutar en compañía de pescados preparados en ceviche, tiraditos, carpaccio o tártaro de atún, o bien cocinados con salsas livianas. Ideal para acompañar mariscos crudos, especialmente ostiones y ostras, y ensaladas frescas. Además, marida perfecto con quesos intensos como queso azul y de cabra. Servir a 10-12° C.

