

EQ
COASTAL SAUVIGNON BLANC

COSECHA: 2020

D.O.: Valle de Casablanca

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5°

Acidez Total: 6,23 g/l

Azúcar Residual: 1,25 g/l

pH: 3,04

Cajas producidas: 9.670

EQ



CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: -

EUROPE/CHILE: Organic wine

VENDIMIA

La cosecha 2020 se caracterizó por tener un invierno muy seco, con pocas precipitaciones y un verano bastante cálido, lo que acortó el ciclo de madurez. La cosecha se inició a principios de marzo, con bajos rendimientos y muy buena calidad de fruta, sin problemas de ningún tipo. Expresiones cítricas y tropicales, dominan al Sauvignon blanc EQ Coastal en su versión 2020. En boca es generoso, balanceado con un final jugoso y salino.

VIÑEDO

Las uvas que dan origen al Sauvignon Blanc EQ Coastal 2020 provienen en su mayoría de nuestro viñedo de "Valle Hermoso", ubicado a tan solo 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 utilizamos como criterio de cosecha las unidades de suelos seleccionadas con distintas características como composición granítica, profundidad, conductividad, etc.

VINIFICACIÓN

La cosecha comenzó a partir del 11 de marzo en adelante (1er día de fruta en el calendario BD), buscando el punto de madurez preciso para cada cuartel y selección clonal. Climáticamente, la cosecha está marcada por días frescos y secos, con ausencia de lluvias, una cosecha de muy buena calidad. Los rendimientos de cosecha fueron app de 7,5 tons/ha, con muy buena sanidad y tipicidad para la variedad.

En la bodega las uvas son despalilladas y 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. La fermentación alcohólica se llevó a cabo a bajas temperatura en cubas de acero inoxidable de distinto tamaño, para después mantener el vino durante cuatro meses en contacto con las borras finas. Además, se fermentó un porcentaje cercano al 30% del vino en ánforas de cemento de 700 lts y barricas de 228 a 400 lts, con la finalidad de resaltar las notas minerales, con mayor textura y volumen en boca.

NOTAS DE CATA

Es un vino de color amarillo muy pálido con matices verdes muy sutiles. En la nariz resalta una mezcla compleja y delicada de frutas cítricas y tropicales maduras, mezclados con notas salinas, con un leve picor típico de esta variedad en climas costeros. En la boca es fresco y nervioso, concentrado y chispeante, frutal, persiste la mineralidad en el final de boca, salino.

MARIDAJE

Se sugiere disfrutar en compañía de pescados preparados en ceviche, tiraditos o tártaro de atún, carpaccio, sushi o cocinados con salsas livianas, mariscos crudos, especialmente ostiones y ostras, ensaladas frescas, también puede acompañar quesos de cabra, queso azul, etc. Servir a 10-12 ° C.