

# MOLU SAUVIGNON BLANC 2018

Kalfu  
Cool Climate Wines



## Viñedo

- Variedad** 100% Sauvignon Blanc
- D.O** Valle de Casablanca
- Suelo** Arcillo-arenoso. Profundidad de 1,80 cm.
- Cosecha** La cosecha se realizó desde el 20 de Marzo al 10 de Abril, momento en que la uva presentó su mayor potencial aromático. Los racimos fueron recolectados manualmente a tempranas horas de la mañana, para luego ser transportados y cuidadosamente seleccionados, conservándose la calidad y el carácter obtenidos de este cepaje cultivado en el Valle de Casablanca.
- Vendimia** La temporada 2018 presentó temperaturas medias a frescas, lo que se tradujo en una madurez lenta de las uvas obteniéndose vinos equilibrados, frescos y aromáticos.

## Vinificación

- Fermentación** Durante todo el proceso se protegió el mosto del contacto con el aire. Previo a la fermentación se realizó una maceración en frío por un período entre 12 a 14 horas para aumentar el contacto entre jugo y piel. La fermentación se realizó lentamente, manteniendo un control constante de la temperatura entre 12 y 15°C, lo que permitió extraer aromas frutales y minerales propios de la variedad.

- Crianza** Una vez terminada la fermentación se dejó reposar durante cuatro meses sobre sus lías, realizando suaves movimientos (bâtonnage) para maximizar el contacto e incrementar volumen y complejidad en boca.

- Datos Técnicos** Alc / Vol: 12.5%  
Ph: 3.33  
Acidez: 5.27 g/l (Acido Tartárico)  
Azúcar Residual: 3.5 g /l

- Potencial de Guarda** 4 años en condiciones de guarda apropiadas.

## Notas de Cata

- Color** Verde pálido.
- Aroma** Fresco y expresivo, se mezclan aromas de frutas cítricas y tropicales, como lima, pomelo, piña y pera de agua.
- Boca** De acidez vibrante, mantiene el frescor propio de la variedad, donde vuelven a aparecer las frutas cítricas con un final mineral que aporta complejidad.

## Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 7 y 8° C. Ideal como aperitivo, acompaña ensaladas, frutos de mar, cebiches y pescados.