

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 (Ácido 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.