

MOLU SAUVIGNON BLANC 2020

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 Febrero al 17 de Marzo, 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** Año de altas temperaturas en el mes de Enero lo que hizo acelerar la madurez de las uvas. En los meses de Febrero y Marzo las temperaturas se mantuvieron medias a altas, lo que finalmente adelantó la cosecha respecto de un año normal en alrededor de 10 a 12 días. Sin embargo, los niveles de acidez se mantuvieron altos permitiendo obtener vinos frescos y aromáticos.

Vinificación

- Fermentación** Durante todo el proceso se protegió el mosto del contacto con el aire. Previa 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: 3.22
Acidez: 5.12 g/L (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual: 3.26 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.

