KUDA
SAUVIGNON BLANC
2019

Kalfu
Cool Climate Wines

Viñedo

Variedad 100% Sauvignon Blanc

D.O Valle de Leyda

Viñedo de Origen Viñedo Las Terrazas

Suelo Arcilla granítica. Profundidad de 1,5 mt.

Cosecha La cosecha se realizó desde el 13 al 19 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 Los racimos fueron despalillados y recibieron una maceración en frío por un período de entre 12 a 14 horas. Durante todo el proceso se protegió el mosto del contacto con el aire. La fermentación se realizó lentamente, manteniendo un control constante a baja temperatura entre 12 y 15°C, lo que permitió obtener una gran cantidad de aromas propios de la variedad y carácter del lugar de donde proviene la uva.

Crianza El 100% del vino fermentó en estanques de acero inoxidable para mantener una identidad frutal representativa del lugar de origen y de la variedad. Una vez terminada la fermentación alcohólica, se dejó reposar durante 3 meses sobre sus lías, realizando suaves movimientos (bâtonnage) para maximizar el contacto y aporte de borras finas al vino, aumentandode esta manera la textura en el paladar.

Datos Técnicos Alc/Vol: 13.00%
pH: 3.35
Acidez: 5.79 (Ac. Tartárico)
Azúcar Residual: 1.91 g/l

Potencial de Guarda 3 años guardado en condiciones óptimas.

Notas de Cata

Color Verde pálido.

Aroma Fresco y aromático, donde se mezclan notas tiólicas de espárrago y hierbas balsámicas con toques cítricos de pomelo y lima.

Boca Boca fresca y lineal de buena persistencia. Toman protagonismo los frutos cítricos con un suave final mineral que otorga complejidad.

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 7-9°C. Ideal para acompañar mariscos frescos, ceviches, pescados magros y quesos suaves.