

# CALITERRA®

## TRIBUTO

### SAUVIGNON BLANC 2013



#### ORIGEN

<b>VALLE</b>	Valle de Leyda
<b>VIÑEDO</b>	Valle Alegre
<b>CUARTEL</b>	Algarrobo
<b>SUELO</b>	Granítico, calcáreo
<b>EXPOSICIÓN</b>	Nor- Oriente
<b>PARRAS</b>	12 años

#### COMPOSICIÓN

<b>VARIEDADES</b>	Sauvignon Blanc 100%
-------------------	----------------------

#### ANÁLISIS

<b>ALCOHOL</b>	13,5%
<b>PH</b>	3,14
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	7,0 g/L Ácido Tartárico
<b>MATERIA REDUCTORA</b>	1,24 g/L

#### VINIFICACIÓN

<b>FERMENTACIÓN</b>	100% en acero inoxidable
<b>TIPOS DE LEVEDURA</b>	Levaduras secas seleccionadas
<b>TEMPERATURAS DE FA</b>	12°-16°C
<b>TPO. DE MACERACIÓN</b>	10 a 15 días
<b>FML</b>	0%

#### ENVEJECIMIENTO Y ENVASADO

<b>GUARDA EN BARRICAS</b>	0%
<b>FECHA DE EMBOTELLADO</b>	Julio 2013
<b>POTENCIAL DE GUARDA</b>	Ideal consumir desde fines de 2013 hasta fines de 2015

#### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

“Excelente temporada en este especial viñedo costero”.

“Esta versión de Tributó Sauvignon Blanc presenta un carácter muy definido, cargado de mineralidad y frescor. En la copa según pasan los minutos se abre mostrando su extraordinario potencial”.

#### NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso muy vivo, este vino presenta delicadas notas a sílex, típicas de esta variedad plantada en suelos de origen calcáreo, aromas más cítricos y herbales para terminar en notas a fruta tropical. En boca es equilibrado y mineral, de una acidez punzante que realza los sabores en el paladar. De buena persistencia en boca, su frescor y vivacidad, lo hacen un vino ideal para acompañar cualquier hora del día.

#### MARIDAJE

Pescados blancos, cebiche de camarones, ensaladas y quesos.

