



CALITERRA

Tributo Sauvignon Blanc 2020

Viñedo Santo Tomás, Valle de Casablanca



ORIGEN

Suelo:
Granítico lavado con arcilla y cuarzo.

Cuartel:
Parcelas 7 y 9.

Exposición:
Norponiente

ANÁLISIS

Alcohol: 13%
pH: 3,21
Acidez Total: 6,58 g/L
Azúcar Residual: 1,10 g/L

VINIFICACIÓN

Fermentación:
93% en tanques de acero inoxidable y 7% en barricas usadas de acacia.

Tipos de Levaduras:
7% levaduras nativas.

Temperaturas de Fermentación:
12° - 20° Celsius.

Tiempo de Fermentación:
10 a 15 días.

GUARDA & ENVASADO

Guarda:
7 % de guarda en barricas de acacia por 4 meses.

Fecha de Envasado:
Septiembre 2020

Potencial de Guarda:
Ideal consumir desde fines del 2020 hasta fines del 2025.

NOTA DE CATA

Tributo Sauvignon Blanc 2020 tiene un brillante y translucido color amarillo pálido. Este vino muestra gran intensidad en nariz, inicialmente muy floral y afrutado, donde sobresalen aromas a pomelo, damasco, flor de acacia y lichis, para luego dar paso a notas minerales a sílex y salinas. Estos aromas son característicos de los vinos que provienen de zonas cercanas al mar. Es equilibrado y mineral, de textura vibrante que resalta con una buena acidez y cierta untuosidad, realzando los sabores en boca. De buena persistencia, su gran frescor y vivacidad hacen de este un vino complejo, pero ideal para acompañar el día a día.