



## SAUVIGNON BLANC RESERVA 2006

### FICHA TÉCNICA

#### INFORME DE COSECHA

La temporada climática 2005-2006 se caracterizó por un Invierno de precipitaciones sobre lo normal (649 mm), la primavera tuvo la complejidad de presentarse con humedad y temperaturas críticas al término de la floración y termino con un verano seco, con ausencia total de neblinas y precipitaciones que permitieron esperar una madurez óptima en todos los cepajes.

#### NOTAS TÉCNICAS

La cosecha a mano de las uvas de este Sauvignon Blanc se inició a comienzos de Marzo, en un excelente estado de madurez en lotes seleccionados del viñedo, la edad promedio de las parras es de 20 años y su producción por hectárea no excede los 6000 kgs. La fermentación de este vino se realizó 100% en barricas nuevas de roble (60% de roble americano y 40% de roble francés), al cabo de 4 meses se realizó una delicada clarificación y estabilización previo su embotellado.

#### NOTAS DE CATA

Vino de atractivo y brillante color amarillo con tonalidades doradas. En nariz es un vino de intenso y complejo perfume de fruta tropical y notas a toffe. En boca es un vino sabroso, de equilibrada acidez, notas a butterscotch prolongan su final de boca otorgando una sensación de untuosidad.

#### TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 10° a 12 °C

#### PAÍS

CHILE

#### REGION

VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENGÓ

#### VARIEDAD

100% SAUVIGNON BLANC

#### COSECHA

2006

#### ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	14,8%
ACIDEZ TOTAL	3,25 g/Lt (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
PH	3,19
AZUCAR RESIDUAL	1,7 g/Lt

