

VIÑEDOS LO ABARCA

Nº 2

SAUVIGNON BLANC 2013

En un país conocido por poseer el terroir más variado del mundo, el valle de Lo Abarca resalta por ser uno de los más extraordinarios. La fría brisa del mar Pacífico que influye sobre esta región vinícola ha cambiado la percepción del vino chileno. De esta tierra primorosa surge Viñedos Lo Abarca. Esta botella de Sauvignon Blanc edición limitada de solo 2.700 botellas, parte de nuestra exclusiva selección, es la máxima expresión de nuestro sueño y nuestra labor, de cual usted forma parte

Terroir: Unos de los terroirs más peculiares y únicos del mundo. Caracterizado por sus cerros, la fría brisa del mar pacífico con neblinas matinales y sus “tierras blancas” por sus suelos blancos con depósito marino.

En Nariz: Se muestra en nariz muy delicado, con notas de kiwi verde, toques sutiles de ají y piedra húmeda.

En Boca: es muy refrescante engendrado por la fresca brisa del Pacífico de Lo Abarca mezclado con una untuosidad muy agradable. Es un vino complejo que termina con un toque de Silex que le aporta una gran mineralidad y continuidad en el paladar.

Notas de vinificación:

- ✓ Cosechado a mano durante la última semana de Abril en gamelas de 18kg.
- ✓ Selección de fruta en mesa vibradora, se despilla y muele la fruta
- ✓ Maceración en frío por 18 horas
- ✓ Fermentación a 12 grados Celsius por 3 semanas
- ✓ 100% del vino se deja en barricas francesas usadas (4to uso) por 8 meses y el otro 50% en cuba de acero inoxidable.
- ✓ Sin corrección de acidez

Especificaciones técnicas:

Alcohol:	14,5%
Azúcar Residual:	1,94 g/l
Acidez:	6,18 g/l
PH:	3,32

Premios:

La Cav Mesa de Cata 2015	92pts
Descorchados 2015	93pts

Usted pasa a formar parte de nuestra historia, una historia aun en pleno desarrollo...



Felipe Marin
Winemaker Viñedos Lo Abarca