



NOTAS DE CATA

A la vista, en nariz y en boca, límpido y cristalino, con leves reflejos verdes en el ribete de la copa. Aroma intenso de un perfil complejo, que combina con frutas tropicales, cítricas y mineralidad.

SUGERENCIAS

Cebiche de ostras con salsa de lima y maracuyá.

PUNTUACIONES

91 pts : JAMES SUCKLING

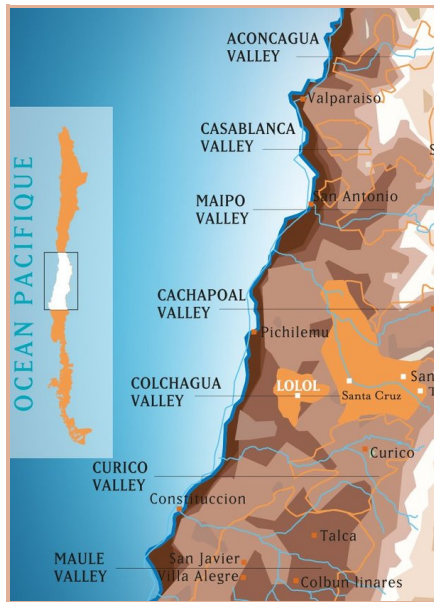
TEMPERATURA

10-12°C.

CONSUMO

1-3 años.

HUMO BLANCO HUMO BLANCO - SAUVIGNON BLANC 2016



11 000 kg/ha.

Origen / Localización

Valle de Lolol, a 30 kms de Pacífico, Valle costero de Colchagua.

ELABORACIÓN

Vendimia

Cosecha manual en cajas de 500 Kgs.

Vinificación

Despalillado y prensado bajo protección del O₂, encubado para maceración durante 24 horas, descubado y prensado en prensa neumática. Desborre por gravedad y fermentación a T° controlada de 15°C. Un pequeño porcentaje fermenta en barricas de roble, de 600 litros, de segundo o tercer uso.

Crianza

Batonajes regulares durante todo su proceso post-fermentativo.

LA AÑADA

Según nuestro enólogo Francisco Fernandez, esta vendimia fue Intensa! Dadas las lluvias de Abril, la vendimia nos resultó muy difícil, hemos tenido que juntar todo el conocimiento y la pericia de cada uno en la viña, para sortear los problemas que presentaron las precipitaciones. Sin embargo, a diferencia de otros valles, no nos vimos muy perjudicados. Los rendimientos fueron más bajos que años anteriores, lo cual nos permitió más concentración. El resultado fue vinos blancos con una gran expresión aromática, son muy frescos, un real placer de degustación.

CEPA

100 % SAUVIGNON BLANC

VIÑEDO

Suelo

Principalmente coluvial de la cordillera de la costa, de origen gránico. Son rocas eruptivas micro cristalinas con muy buena porosidad y la roca madre en degradación a 70 cms. Bajo contenido en materia orgánica y buen drenaje natural.

Densidad

4000 Plantes/ HA.

Clima

Continental con fuerte influencia oceánica.

Edad media de la vides

15 años.

Rendimiento