



VISTAMAR



"Equilibrio perfecto entre dulzura y acidez"

LATE HARVEST | 2019

Origen

Proviene del viñedo El Ensueño, en el frío sector de Lo Ovalle, en Casablanca.

REPORTE DE VENDIMIA

La cosecha fue afectada por neblinas húmedas provenientes del Océano Pacífico durante el periodo de madurez y recolección de uvas, las que seguidas de días fríos, permitió el lento desarrollo de la pudrición noble por botrytis cinerea. Este fenómeno no es usual en la zona, por lo que producimos este tipo de vino sólo cuando contamos con estas condiciones.

VINIFICACIÓN

Se cosecha en forma manual. En el campo se seleccionan los racimos con el hongo en forma evidente y posteriormente en la bodega se realiza una segunda selección de racimos. Las uvas se prensan en prensas hidráulicas de canasto, obteniendo un mosto de gran calidad, el cual es decantado y posteriormente fermentado en barricas de roble francés usadas, donde se realiza una guarda de al menos nueve meses en barrica y 2 meses en botella.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Color: amarillo oro, brillante.

Aroma: miel, pasas, membrillo, melón, jazmín y azahares.

Sabor: equilibrio entre dulzor y acidez, denso persistente, con aromas a confituras de frutas.

T°: Servir a 12° C.

Maridaje: terrinas, paté de hígado, queso azul y postres de frutas. Delicioso como bajativo.



D.O.: Valle de Casablanca		2019 COSECHA
CEPAS:	Sauvignon Blanc	
ANÁLISIS		
Alcohol:	12.5 %	
pH:	2.99	
Acidez total:	5.22 g/L	
Azúcar residual:	105.5 g/L	

