



CASAS DE BUCALEMU

Familia y tradición del secano costero

SALINAS SAUVIGNON BLANC 2016

País: Chile

Apelación: Bucalemu, Rocas de Santo Domingo, Valle de Leyda

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

Botellas producidas: 2,837 bottles

Descripción

De brillante color amarillo pajizo y verdoso, con aromas a cáscara de cítricos y mango en la nariz, junto con notas herbales ligeras y atractivas. El paladar presenta toques a durazno blanco y una frescura enmarcada por notas minerales. Un vino extremadamente elegante, complejo y único.

Notas del Enólogo

El Viñedo Salinas se encuentra ubicado en el sector de Bucalemu, Rocas de Santo Domingo, a solo 9 kilómetros del Océano Pacífico, lugar que recibe la fría influencia del mar. Se emplaza sobre colinas suavemente onduladas, donde este cuartel único y orgánico del viñedo se llama así, por la mineralidad salina que se encuentra debajo de la capa superior del suelo, cuya textura es franca entremezclada compuestos del fondo marino. Esta capa de suelo se encuentra encima del mismo lecho de roca marino de los acantilados costeros y proporciona a las vides nutrientes y minerales, lo que se refleja en elegancia, complejidad y carácter único de esta área.

Este vino fue vinificado en huevos y barricas francesas estilo Borgoña. Solo procesos naturales, como la decantación y el trabajo de las lías, se utilizaron para resaltar toda la nítida mineralidad y elegancia, manteniendo así la frescura y el equilibrio de los aromas y la impresionante mineralidad de las rocas marinas. Fue envejecido en sus lías durante 12 meses para desarrollar su carácter intenso.

Sugerencias

Este Sauvignon Blanc es ideal para servir con pescados y mariscos de carne blanca, desde langosta y cangrejo hasta ostras o almejas con caparazón.



Análisis

Alcohol: 13,0°

pH: 3,09

Acidez Total (H₂SO₄): 5,21 g/l.

Acidez Volátil (C₂H₄O₂): 0,45 g/l.

Azúcar Residual: 1,2 g/l.

SO₂ libre: 10 ppm

