



CASAS DE BUCALEMU

Familia y tradición del secano costero

SALINAS SAUVIGNON BLANC 2018

País: Chile

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

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

Botellas producidas: 5,160 bottles

Descripción

De brillante color amarillo pajizo y verdoso, con aromas a cáscara de limón, jengibre y roca. Es un vino fresco y de lugar, fiel representante de su origen. 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 arcillosa 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 (50%) y barricas francesas estilo Borgoña (50%). 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. Se embotelló en Febrero 2019 y tiene un potencial de guarda de 10 años.

Sugerencias

Este Sauvignon Blanc es ideal para servir con mariscos frescos, quesos maduros, risotto de hongos.



Análisis

Alcohol: 13,0°

pH: 3,15

Acidez Total (H₂SO₄): 5,71 g/lt.

