



CASAS^{DE}BUCALEMU

SALINAS SAUVIGNON BLANC

2021



ORIGEN	D.O. Rocas de Santo Domingo, Leyda,
VARIEDAD	Chile 100% Sauvignon Blanc
BOTELLAS AÑO	5.400 botellas
NOTAS DEL ENÓLOGO	Las uvas vienen de tres cuarteles del viñedo Bucalemu, con diferentes exposiciones y perfiles de suelos. Fueron cosechadas a fines del mes de Marzo, luego despalilladas para ir a macerar en prensa neumática por 24 horas y luego fermentar en barricas, tanques de inox y huevos de cemento. La guarda se realizó sobre lías de fermentación por 12 meses. De un color pajizo claro, notas balanceadas de cascara de limon, jengibre, roca y brisa marina, vino de lugar.
GUARDA	12 meses sobre lías de fermentación
FILTRACIÓN	Filtración por membrana
RENDIMIENTO	1,5 kgs por planta, 6.500 kgs/hectárea
POTENCIAL GUARDA	Sobre 10 años
T° SERVICIO	4° a 6° C
DECANTACIÓN	No

ANÁLISIS BÁSICO

ALCOHOL	13°
pH	3.18
ACIDEZ TOTAL (H2SO4)	5,71 g/lit.
AZUCAR RESIDUAL	1 g/lit.
SO2 LIBRE	0.01 g/lit

