



CASAS^{DE}BUCALEMU

SALINAS SAUVIGNON BLANC

2023



ORIGEN	D.O. Rocas de Santo Domingo, Leyda, Chile
VARIEDAD	100% Sauvignon Blanc
BOTELLAS AÑO	15.180 botellas
NOTAS DEL ENÓLOGO	Las uvas vienen de tres diferentes 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 para extracción de aromas por 24 horas y luego fermentar en barricas, tanques de acero inoxidable o huevos de cemento, dependiendo su cuartel de origen. La guarda se realizó sobre lías de fermentación por 12 meses.
GUARDA	12 meses sobre lías de fermentación
FILTRACIÓN	Filtración suave antes de embotellar
RENDIMIENTO	1 kilo por planta, 3 hL/hectarea
POTENCIAL GUARDA	Sobre 10 años
T° SERVICIO	4° a 6° C
DECANTACIÓN	No

ANÁLISIS BÁSICO

ALCOHOL	13°
pH	3.15
ACIDEZ TOTAL (H ₂ SO ₄)	5,71 g/lit.
AZUCAR RESIDUAL	1 g/lit.
SO ₂ LIBRE	0.01 g/lit.

