



MONTES ALPHA[®]

SPECIAL CUVÉE SAUVIGNON BLANC 2016



NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con sutiles tonos verdes en sus bordes, muy cristalino y brillante. En nariz sorprende por su intensidad que va muy de la mano con su elegancia. Aromas a frutas tropicales como maracuyá y piña es lo que primero se evidencia, seguido de ricas notas a pomelo rosado y limón de pica. Una cierta floralidad que recuerda al azahar y delicados aromas a fondos de alcachofas, le entregan una diferenciadora complejidad a este Sauvignon Blanc, que se caracteriza por ofrecer una amplia paleta aromática que va cambiando con el paso de los minutos. En boca se muestra amplio para su especie. Jugoso, dueño de una acidez crocante que no le resta en volumen a su cuerpo. Elegante, con un final largo y persistente que cede suaves sensaciones minerales.

COSECHA

Periodo de Cosecha: Del 26 de febrero al 31 de marzo.

La temporada 2015-2016 se manifestó de una manera bastante particular. En términos de disponibilidad de agua, el año se puede considerar normal a bueno, llegando a una óptima cantidad de agua en el suelo al momento de la floración. Las lluvias se registraron de manera muy esporádica, pero bastante importantes en volumen e intensidad, lo que afectó en alguna medida la fructificación en aquellas zonas donde las precipitaciones coincidieron con la floración a mediados de noviembre. El verano no fue muy caluroso, solamente se registraron algunos peaks en enero y febrero, pero en términos generales fue un verano con temperaturas inferiores al histórico, sobre todo en marzo, donde se registró una temperatura promedio 2 grados menor al 2015. La madurez se produjo de manera tardía, al menos 12 días respecto de la temporada anterior. Esto fue crucial en la decisión de cosecha, ya que teníamos que comenzar para evitar acercarnos mucho a la vendimia de tintos. Nos aprovechamos de este factor de retraso para cosechar una pequeña fracción de Sauvignon más fresca, la que nos otorga la expresividad aromática y equilibrada acidez típica de este vino. Posteriormente, ya con una madurez más avanzada, se cosechó el resto de los componentes de la mezcla, los que aportaron la fruta blanca y un amplio volumen en boca. La fruta llegó con muy buenas calidades, con menor número de bayas por racimo pero a su vez de mayor tamaño que el año anterior.

VIÑEDOS

Los viñedos destinados a producir nuestro Sauvignon Blanc Special Cuvée, se encuentran ubicados en el Valle de Leyda, área de Santo Domingo, específicamente en el ecoparque Tricao, a tan solo 1,8 Km de las costas del Océano Pacífico. En esta zona predominan suelos rojos típicos de la zona costera de Chile, con altos contenidos de arcillas y componentes de cuarzo y granito. Las viñas están plantadas en espalderas, con diversas exposiciones a la luz del sol y la brisa marina, lo que nos permite contar con una gran diversidad de perfiles aromáticos. Además tenemos diferentes clones de vid plantados (1, 107, 108, 159, 242) lo que nos da la posibilidad de tener una paleta aromática más amplia. Las podas están orientadas para respetar el equilibrio vegetativo/productivo, logrando obtener (en años normales) rendimientos cercanos a los 7.000 kg/ha.

VINIFICACION

Para la obtención de este vino de gran calidad, cada aspecto involucrado en el proceso de elaboración es minuciosamente cuidado. Es por esto, y para conservar sus delicadas cualidades, que las uvas son cosechadas a mano a primera hora en la mañana, cuando la temperatura es la mínima del día, para luego ser trasladadas hacia la bodega a bordo de contenedores de frío. Una vez llegados a la bodega, los racimos se seleccionan cuidadosamente antes de ser desgranados. La uva recién despallada es macerada en frío (7°C) durante 12 a 24 horas. Luego se escurre el jugo y se decanta por otras 12-24 horas de manera estática. Transcurrido el tiempo necesario para asegurar una buena limpieza del mosto, éste se trasiega hacia tanques de fermentación definitivos, donde se le adicionarán las levaduras que darán inicio a la fermentación alcohólica, la cual se prolongará por 20 a 25 días. Este proceso natural es bastante lento ya que preferimos trabajar a temperaturas de entre 11° y 12°C, para asegurar la conservación de los delicados aromas propios de la variedad. Una vez terminada la fermentación, el 100% del vino es sulfitado para detener la actividad de las levaduras y proteger al vino de las oxidaciones. Luego de que los componentes de mezcla están definidos, el vino es mantenido con sus lías por 6-8 meses, las cuales son puestas en suspensión una vez por semana de manera de que todos los restos de levaduras, ricos en manoproteínas y polisacáridos, tomen contacto con el vino, contribuyendo a mejorar la sensación de redondez y cremosidad en boca. El vino es estabilizado a la proteína con las mínimas dosis de bentonitas y, luego, estabilizado al frío antes de envasar. El vino pasa por membrana estéril (0,45 micras) justo antes de embotellar, de manera de asegurar una completa ausencia de levaduras y bacterias durante su estadía en botella.

ANALISIS BASICO

Alcohol	13°
Acidez Total (H2SO4)	3,72 g/l.
Azúcar Residual	2,85 g/l.
pH	3,35
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,27 g/l.
SO2 Libre	0,025 g/l.



MONTES ALPHA[®]

SPECIAL CUVÉE SAUVIGNON BLANC 2016

FICHA TECNICA

Denominación de Origen: Leyda.

Selección de Vid: Clones 1, 107, 108, 159, 242.

Filtración: A través de filtros de cartucho antes de embotellar.

Rendimiento del Viñedo: 6 - 7 ton/ha.

Variedad de Uva: Sauvignon Blanc 100%.

Envejecimiento: No

SUGERENCIAS

Recomendaciones de Guarda: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

Temperatura Recomendada al Servir: 12° a 13° C (53°-55° F).

Decantación: No requiere.

Maridaje: Camarones frescos o a la plancha, mariscos en general, pescado blanco a la plancha con mantequilla y eneldo, risotto con camarones con limón y queso de cabra. Ensaladas verdes mezcladas con rábanos y queso de cabra.