

## Matetic Corralillo Sauvignon Blanc 2014



**Denominación de origen: Valle de San Antonio**

**Grado alcohólico: 13,5°**

**Acidez total (g/l): 4.5**

**Az. Reductores (g/l):1,2**

**PH: 3.2**

**VIÑEDO** Este vino está elaborado con los Clones de Sauvignon Blanc 242, Davis 1 y el 107. Cada uno de estos clones están plantados en distintos cuarteles de nuestros viñedos de clima costero en el valle de San Antonio, con una excepcional condición de suelo del tipo granítico-cuarzo en descomposición, lo que proporciona ingredientes de gran complejidad aromática para la mezcla final. El manejo vitícola orgánico y Biodinámico apunta a tener una buena condición de iluminación y aireación, con la finalidad estimular la madurez ideal y el desarrollo de componentes aromáticos característicos de esta variedad, junto con evitar enfermedades que afecten a los racimos.

**VINIFICACIÓN** Se realizó una cosecha a mano parcializada de cada cuartel, en la búsqueda del máximo potencial de madurez de cada lote. Se realizaron maceraciones en frío de las uvas despalilladas por 8 horas y prensados a racimos enteros, con la finalidad de lograr un vino con gran intensidad aromática, volumen en boca y gran frescor. La fermentación se realizó a

bajas temperaturas en estanques de acero inoxidable de distintos volúmenes por 30 días, posteriormente se remontaron las borras finas por tres meses para aumentar la complejidad aromática y textura en boca.

**NOTAS DE CATA** Es un vino de color amarillo pálido con tonos verdes, con notas minerales y herbales, además notas cítricas como pomelo y frutas tropicales. De acidez fresca y jugosa, gran volumen, final balanceado y elegante.

**MARIDAJE** Se sugiere disfrutar como aperitivo o en compañía de mariscos, pescados y ensaladas especialmente preparados en ceviche o la plancha. Además un maridaje clásico es sauvignon blanc con crema de almejas donde el alto nivel de acidez del vino contrarresta lo cremoso de la preparación. Servir a 10o C o.