

Matetic EQ Sauvignon Blanc 2011



Denominación de origen: Valle de San Antonio

Grado alcohólico: 14°

Acidez total (g/l): 5,22

Az. Reductores (g/l):1.12

PH: 3.14

TERROIR

El Sauvignon Blanc EQ es un vino hecho con uvas manejadas en forma Orgánica y Biodinámica que proviene de cuatro distintos cuarteles ubicados en el Valle de Rosario, cercanos a nuestra bodega de vinificación. La uva corresponde al clon 242 que se caracteriza por tener notas a frutos tropicales y que al estar plantado en laderas con diferentes exposiciones al sol permite que cada cuartel desarrolle características organolépticas particulares. El suelo es de naturaleza granítica en todo el perfil, se caracteriza por tener baja fertilidad y muy buen drenaje.

VINIFICACIÓN

Este vino tiene dos componentes que caracterizan a este vino, un lote fue fermentado en barricas de roble francés de segundo año de uso y el resto del mosto fermentó en cubas de acero inoxidable después de haber macerado las uvas a baja temperatura por 3 horas en promedio. Una vez terminada la fermentación, el vino fue sometido periódicamente al

movimiento de sus borras finas durante los siete meses de guarda en barrica y en estanque, esto le entregó una firme estructura y gran volumen en boca.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con suaves tonos verdes, mezcla notas minerales con aromas suaves a flores y a frutas tropicales maduras. Es complejo, delicado y muy elegante en la nariz. En boca es concentrado, su potente acidez logra el balance perfecto con los sabores intensos, de gran cuerpo y estructura. Por su concentración, justa acidez y potencia se trata de un vino con gran potencial de guarda, que irá ganando complejidad y elegancia en la botella.

MARIDAJE

Se sugiere disfrutar como acompañamiento de pescados preparados a la plancha o ceviche, ostras y queso de cabra, etc. Servir a 10° C.