

MARQUES de CASA CONCHA

SAUVIGNON BLANC · COSECHA 2015
D.O. Leyda Valle de Leyda

CEPAS	
SAUVIGNON BLANC	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Octubre 2015	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	13,4° VOL%
pH	3,03
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	7,73 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Leyda Poniente, D.O. Leyda, Valle de Leyda.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El Viñedo Leyda Poniente se ubica a 390 msnm y a tan solo 14 kilómetros del Océano Pacífico. Los suelos arcillosos y las brisas del Océano Pacífico dan a este vino una gran intensidad y potencial aromáticos. Las parras de Sauvignon Blanc provienen del clon 1 y son conducidas en espaldera vertical.

AÑO DE PLANTACIÓN

Año 1999.

SUELO

Coluviales, limo-arcillosos con substrato granítico, típicos de las tierras semiáridas de la costa, con poca materia orgánica y alto contenido de arcilla.

CLIMA

Costero. El Océano Pacífico ejerce un efecto moderador sobre el clima, al igual que las nieblas matinales tempranas y las brisas que soplan desde la costa. Presenta estaciones bien definidas y baja oscilación térmica.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Una vez que llega la uva a la bodega, los racimos se prensan completos con el escobajo para lograr una extracción controlada y delicada. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable y dura en total 12 a 15 días. La crianza se lleva a cabo por 7 meses en tanques de acero inoxidable donde el vino se conserva sobre sus lías con batonaje. Previo al embotellado el vino se clarifica con ajustadas dosis de bentonita y se estabiliza por frío.

GUARDA

7 meses en tanques de acero inoxidable.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 3 y 5 años.

NOTA DE CATA

De color amarillo limpio y brillante con reflejos verdosos. Presenta aromas de pomelo amarillo y grosella blanca en nariz, mientras que en boca es fresco y bien balanceado, de cuerpo medio y largo final.

MARIDAJE

Todo tipo de pescados y mariscos al horno, al vapor o grillados, con buena dosis de acidez en la preparación, aderezados con limón, vino blanco o fruta de la pasión; curries delicados con jengibre, leche de coco, lemon grass y cilantro; sushi y sashimi; quesos de cabra.

