

TUNQUEN

COOL COASTAL WINES

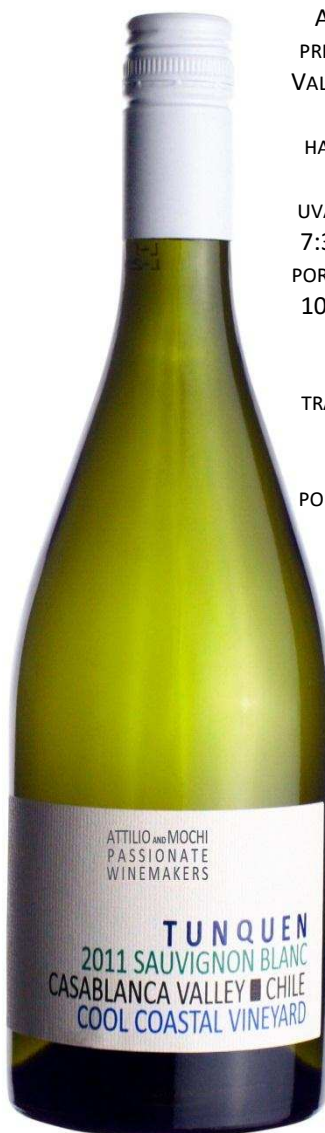
ATTILIO AND MOCHI
PASSIONATE
WINEMAKERS

Ubicación Casablanca está localizada en la zona central de Chile, a lo largo de la Ruta 68, que une Santiago a Valparaíso. Las uvas para este vino, vinieron de un viñedo ubicado en el sector occidente del Valle, uno de los más fríos. Su suelo es mayormente arcilloso.

Clima Casablanca tiene un clima mediterráneo. La estación de crecimiento es esencialmente seco, pero el Valle es famoso por las nieblas matinales que trae la Corriente de Humboldt. Este es el factor clave que mantiene la temperatura baja en la zona y causa un período de maduración muy lento para las uvas.

Temporada 2011 Un invierno muy frío y heladas en la primavera de 2010 abrieron pasaje a un verano de temperaturas moderadas en 2011. También fue una temporada bastante seca, con 210mm de lluvias, bastante por debajo de la media del Valle. Estas condiciones provocaron una reducción natural en los rendimientos de las parras y las condiciones óptimas de las uvas llegaron solamente con dos semanas de retraso en relación a los años normales.

Vinificación Cosechamos los dos cuarteles por separado, el primero a 25 de Marzo y el segundo a 1º de Abril. Así que las uvas llegaron a la bodega, fueron seleccionadas manualmente y enseguida despalilladas y enviadas a la prensa. El mosto siguió a una maceración a frío, donde lo mantuvimos a temperaturas entre 5 y 7°C por 5 días, controlando que el ambiente estuviera libre de oxígeno. La fermentación alcohólica la hicimos en pequeñas barricas de 300 litros de acero inoxidable con temperaturas controladas alrededor de 14°C. Utilizamos levaduras seleccionadas. Así que terminó la fermentación, sacamos las borras y transferimos el vino solamente con las lías finas. Hicimos un trabajo prolongado de bastoneo, para garantizar que el vino tuviera el cuerpo y la complejidad que nos gusta. No hicimos maloláctica ni tampoco elevamos el vino a barricas de roble.



TUNQUEN

2011 SAUVIGNON BLANC

CASABLANCA VALLEY ■ CHILE

COOL COASTAL VINEYARD

7 BARRICAS PRODUCIDAS

ANGELA Y YO ESTAMOS MUY ENTUSIASMADOS CON ESTE PRIMER SAUVIGNON BLANC QUE PRODUCIMOS EN EL FRIO VALLE DE CASABLANCA. VIENE DE LA COSECHA 2011, QUE FUE PARTICULARMENTE MÁS FRÍA Y TARDÍA DE LO HABITUAL. POR ESO, ELEGIMOS DOS PEQUEÑAS PARCELAS QUE ESTÁN EN EL SECTOR OCCIDENTAL DEL VALLE. LAS UVAS FUERON COSECHADAS A MANO, LAS PRIMERAS A LAS 7:30H DE LA MAÑANA DEL 25 DE MARZO, Y LAS ÚLTIMAS POR EL MISMO HORARIO EN UN BRUMOSO 1º DE ABRIL. ES 100% SAUVIGNON BLANC. EN LA BODEGA, LOS RACIMOS FUERON SELECCIONADOS A MANO, DESPALILLADOS Y PRENSADOS SUAVEMENTE. LEVADURAS SELECCIONADAS TRABAJARAN DURO PARA DARNOS ESTE VINO INTRIGANTE, QUE FERMENTÓ A BAJAS TEMPERATURAS EN PEQUEÑAS BARRICAS DE 300 LITROS DE ACERO INOXIDABLE. Y PORQUE NOS GUSTA UNA BOCA "GORDA", BASTONEAMOS LAS LÍAS FINAS, Y LAS MANTUVIMOS EN LAS BARRICAS HASTA SU EMBOTELLADO. NO PASÓ POR MADERA. RECOMENDAMOS BEBER ESTE VINO ENTRE 10-15°C.


Marcos Attilio


Angela Mochi

Notas de Marcos Beba entre 10 y 15°C. Logramos un vino realmente bueno, y te puedes deleitar con sus notas de rosas blancas, manzanas y tonos minerales en una gran boca y vívido frescor.

Alcohol 13.4°GL
Azúcar residual 1,7 g/L
Acidez (tartárica) 6,7 g/L
pH 3,0



www.TunquenWines.com / info@tunquenwines.com / +56 (9) 73882671



Facebook.com/TunquenWines



@TunquenWines