

TUNQUEN

COOL COASTAL WINES

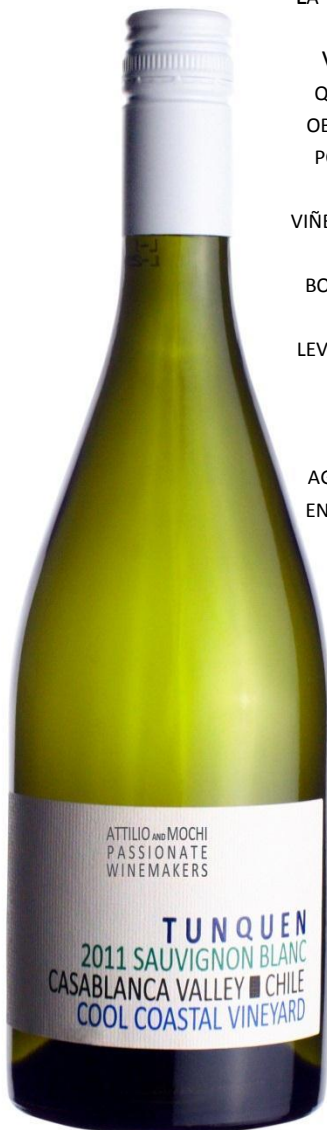
ATTILIO AND MOCHI
PASSIONATE
WINEMAKERS

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 2012 Después de la temporada 2011, la cual fue la más fría en la historia del Valle de Casablanca, fuimos desafiados por el 2012, que llegó como la más calurosa de la historia. Todo un reto!

Vinificación Cosechamos manualmente en 15 de Marzo. Así que las uvas llegaron a la bodega, fueron seleccionadas manualmente y enseguida despalladas 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

2012 SAUVIGNON BLANC

CASABLANCA VALLEY ■ CHILE

COOL COASTAL VINEYARD

7 BARRICAS PRODUCIDAS

LA TEMPORADA 2012 FUE MUY CALUROSA, DE HECHO, LA MÁS CALUROSA EN LOS ÚLTIMOS 30 AÑOS AQUÍ EN EL VALLE DE CASABLANCA. Y ESTO FUE UN GRAN RETO, YA QUE LA FECHA DE COSECHA ADECUADA ES CRUCIAL PARA OBTENER UN VINO VIVO Y FRESCO. POR ESO SE OPTAMOS POR ANTICIPAR LA FECHA, COSECHANDO MANUALMENTE LOS RACIMOS EN LA MAÑANA DEL 15 DE MARZO. EL VIÑEDO ESTÁ SITUADO EN EL LADO OCCIDENTAL DEL VALLE, Y ESTE ES UN VINO 100% SAUVIGNON BLANC. EN LA BODEGA LOS RACIMOS FUERON SELECCIONADOS A MANO, DESPALLADOS Y PRENSADOS SUAVEMENTE. LAS LEVADURAS TRABAJARON DURO PARA NOS ENTREGAR ESTE VINO QUE FERMENTÓ A BAJAS TEMPERATURAS EN PEQUEÑAS BARRICAS DE ACERO INOXIDABLE. CON EL OBJETIVO DE LOGRAR UN VINO CON BOCA "GORDA", AGITAMOS LAS LÍAS SEMANALMENTE Y LAS MANTUVIMOS EN CONTACTO CON EL VINO HASTA EL EMBOTELLADO. NO PASÓ POR MADERA. RECOMENDAMOS QUE BEBA ESTE VINO ENTRE 10-15°C / 50-60°F.


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
Residual sugar 1.99g/L
Acidity 6.89g/L
pH 3,06



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



Facebook.com/TunquenWines



@TunquenWines