

CORDILLERA

de los Andes



Sauvignon Blanc 2023

VALLE DE OSORNO

TIPO DE VINO: Vino Blanco

D.O.: Valle de Osorno

VARIEDADES: 100% Sauvignon Blanc

FECHA DE VENDIMIA: 20 y 21 de abril

NOTA DE CATA

Vino de color pajizo con tintes amarillos. En nariz muestra una sutil y compleja amalgama de frutos de la pasión, y toques de hierbas, frutas cítricas y guayaba haciéndola muy elegante. En boca es fresco, intenso, con una acidez presente que da paso a un retrogusto lleno, que abarca toda la boca. Es una incomparable expresión de Sauvignon Blanc de un nuevo terroir como es Osorno.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13

pH: 3,18

Acidez total: 6,15 (Expresada en ácido tartárico)

Azúcar residual: 1,35 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado

Tipo de fermentación: Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable.

Tiempo de fermentación: 18 días

Temperatura de fermentación: 12°C

Crianza: Crianza: 80% del vino permanece con sus lias en acero inoxidable y 20% en barricas de roble (10% nuevo y 10% barrica segundo uso

Fecha de Embotellado: Febrero 2024

COSECHA 2023

La temporada 2022 – 2023 ha sido ampliamente caracterizada como una buena vendimia, en esta zona logramos llegar a una madurez interesante, logrando una acidez natural fresca e intensa y con un brix ideal para un gran Sauvignon Blanc

Grados días: Para la añada 2023 la acumulación de grados días base 10 °C fue de 891,8, es decir 130,7 más que la 2020, 34 más que la 2021 y 50,2 más que la 2022. Por lo que podemos considerarla una de las añadas más cálidas para esta zona.

Número de días sobre 28° C: La Cantidad para la añada 2023 fue de 38 días, 11 días menos que la añada 2020, 26 más que la 2021 y 2022.



CORDILLERA

de los Andes

Sauvignon Blanc 2023

VALLE DE OSORNO

TEMPERATURAS

Promedio mensual de Temperaturas Mínimas

El promedio de la añada 2023 fue de 5,6 °C, menor que el de las 2020 y 2021 en que ambas fueron de 5,9 °C, y que la 2022 que fue de 5,7 °C.

Promedio mensual de Temperaturas Máximas

El promedio fue de 17,1 °C, mayor que la añada 2020 que fue de 16,9 °C, menor que la 2021 y 2022 que fueron de 17,3 °C y 17,2 °C.

Temperatura promedio mensual

El promedio de la añada 2023 fue de 11,4 °C igual que la 2020, pero menor al de la 2021 y 2022 que fueron de 11,6 °C y 11,5 °C respectivamente.

Si tomamos esta temperatura y hacemos la comparación con la añada anterior (2022) se puede decir: fue una añada más fría entre junio y primera semana de octubre.

Heladas

En total durante la añada 2023 se registraron 39 eventos de heladas.

Precipitaciones acumuladas

En esta temporada entre los meses de Junio 2022 y Mayo 2023 se alcanzaron 996 mm., levemente superior al promedio histórico de la zona de 950 mm. Las precipitaciones se concentraron en los meses de invierno y primavera, el verano fue de bajas precipitaciones. Solo marzo llovió algo más, pero abril llovió menos que otras temporadas lo que permitió que la cosecha se realizara los días 20 y 21 de abril, la fecha más tardía de las últimas temporadas.

HISTORIA

Siempre buscando lugares que nos permitiesen elaborar vinos excepcionales, encontramos lugar muy especial en el Valle de Osorno, a 35 kilómetros del mar, solo 40 mt de altura sobre el nivel del mar, a los pies de la cordillera de la costa, la cual alcanza rápidamente a los 1.100 mt de altura, funcionando como un biombo natural que nos protege de las intensas lluvias Valdivianas. En este entorno encontramos una incomparable expresión del Sauvignon Blanc, refinado y elegante.

VIÑEDOS

VIÑEDO RÍO BUENO

- **Ubicación:** Comuna de La Unión, en la cara oriente de la cordillera de la costa.
- **Coordenadas:** 40°17'78" S
73°17'22" O
- **Elevación:** 51 metros sobre el nivel del mar.
- **Distancia desde la costa:** 35 Kilometros.
- **Superficie:** 2 ha
- **Fecha de plantación:** 2010
- **Marco de plantación:** 0,8 m. x 1,8 m., dando 6.930 plantas por hectárea.
- **Sistema de conducción:** Espaldera, exposición norte y norponiente.
- **Producción:** 1,0-1,5 kilos por planta.

• **Suelo:** El viñedo está emplazado en el sistema de la cordillera de la costa, la genesis está asociada a depósitos transportados por mecanismos fluviales y aluviales. Los dos tipos de suelo, uno arenoso que se componen de productos volcánicos en su mayoría andesitas y basaltos. Y un segundo tipo de suelo en las zonas bajas tipo fangoso, atribuidos a la oxidación de Fe.

• **Climatología:** Las precipitaciones de este valle alcanzan en su mayoría los 1800 mm. En la zona específica donde se encuentra el viñedo existe un microclima especial donde las precipitaciones solo llegan a los 950 mm, lo que permite que las uvas lleguen a la madurez adecuada. En el periodo de maduración caen cerca de 300 a 400 mm de lluvia. El clima es frío por latitud no por cercanía al mar, es decir es clima frío, pero con muy buena insolación diaria. Las máximas no sobrepasan los 28°C en verano con mínimas de 2°C en enero-febrero.

