

**VARIEDAD:**

100% Sauvignon Blanc.

**ORIGEN:**

Este vino proviene de los mejores viñedos que Viña San Pedro posee en el Valle de Leyda, el cual por su cercanía al mar (aproximadamente 4 Km. en línea recta), permite que sus uvas maduren lentamente entregando vinos aromáticos, intensos y minerales. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo.

**CLIMA:**

La vendimia 2011 estuvo influenciada inicialmente por el “Fenómeno de la Niña”, la cual produce un descenso de la temperatura del aire, lo que favorece que las uvas maduren en forma gradual y uniforme. La primavera 2010-2011 se presentó con temperaturas bajas, que retrasó la brotación alrededor de 2 semanas en esta zona. Posteriormente las temperaturas aumentaron durante el verano, pero no alcanzando las temperaturas máximas habituales, traduciéndose en vinos menos alcohólicos y con mayor acidez.

**VENDIMIA:**

La uva se cosechó a mano, durante la última semana de marzo. El rendimiento del viñedo fue de 7 toneladas/ha., menor al año anterior lo que favoreció la concentración de las uvas logrando una mayor calidad del vino.

**VINIFICACIÓN:**

La uva se despalilló, enfrió y maceró en la prensa durante 4 a 6 horas a una temperatura de 8°C. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 10.5 y 11.5° C. Manejo totalmente reductivo.

**ANÁLISIS:**

A°:	13.7 %
AT:	7.1 g/L (C4H6O6)
pH:	3.14
AV:	0.5
AR:	3.1 g/L

**NOTAS DE CATA:**

**Color:** Color amarillo pálido casi transparente, joven, con matices verdes.

**Aroma:** De nariz muy intensa y delicada este Sauvignon Blanc se destaca por su elegancia y frescura, marcado principalmente por frutas cítricas como pomelo, arvejas dulces, sal de mar y notas minerales.

**Paladar:** En boca es fresco, frutal, de extraordinario volumen, mineral, una acidez marcada y de prolongado final.

**Sugerencias de Servicio:** Ideal para acompañar ostras, centolla y todo tipo de mariscos. Sírvese frío, preferentemente entre 9 y 11° C.