

CASTILLO DE MOLINA

SAUVIGNON BLANC | 2014

100%..... Sauvignon Blanc.

Mineral

Color

Color amarillo pálido con matices verdes, casi transparente, limpio y brillante.

Aroma

Esta marcada por su frescura e intensidad, con presencia de frutas cítricas como pomelo, cáscara de cítricos que se conjugan con notas a ají, boj y notas minerales a pólvora y sal marina.

Boca

Es un vino vibrante, de muy rica acidez, fresco, frutal y por sobre todo mineral. que destaca por su identidad y frescura. Presenta un volumen notable, que da paso a un final largo y persistente.

ANÁLISIS

Alcohol	13,0
pH	3,2
Azúcar Residual	2,2 g/L
Ácido Tartárico	7,0 g/L (C ₄ H ₆ O ₆)
Ácidos Volátil	0,46 g/L

MARIDAJE



Ceviche



Sushi

09-11°C
48-52°F



Ostiones /
Ostras
Frescas



Queso
de Cabra

VALLE DEL ELQUI

Origen

Este vino proviene de los mejores viñedos con los que Viña San Pedro cuenta actualmente en el Valle de Elqui, de suelos Franco areno limosos con presencia de piedras anguladas en todo el perfil. El viñedo presenta una fuerte influencia marina, ya que esta ubicado aproximadamente a 20 kilómetros en línea recta del mar. Todas las mañanas ingresa por la cuenca del río Elqui una nubosidad proveniente del mar, la cual se establece sobre los viñedos hasta aproximadamente medio día, favoreciendo el clima fresco y una buena ventilación debido también a lo ventoso del área. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo.



Clima

La temporada 2011- 2012 se presentó como un año normal. Comenzó con una primavera con t° medias de 12 °C. Mas tarde en la temporada existió un leve aumento de las temperaturas durante el verano, donde las temperaturas máximas fueron muy similares a lo habitual (entre 22 y 24°C), la madurez de las uvas fue lenta, y esto generó vinos muy frescos, con buen nivel de acidez y gran intensidad de aromas.

Vendimia

La uva se cosechó a mano, en cajas de 12 kilos, la segunda quincena de marzo.

Vinificación

La uva se seleccionó en mesa de selección, luego 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.

SAN PEDRO
EST. 1865

