

# CASTILLO DE MOLINA

## SAUVIGNON BLANC | 2016

100%..... Sauvignon Blanc.

*Mineral*

### Color

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

### Aroma

Intensidad media-alta, muy elegante. Aromas a frutas cítricas, como pomelo, lima y limón que se conjugan con notas minerales y leves notas herbales dándole complejidad.

### Boca

De buena acidez y mineralidad. Se percibe mucha frutuosidad en el paladar. De buen volumen además de ser un vino persistente y tener un final refrescante.

### ANÁLISIS

Alcohol	13,4
pH	3.3
Azúcar Residual	2.0 g/L
Ácido Tartárico	6.95 g/L (C4H6O6)

### 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 que actualmente tiene la viña San Pedro 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 está ubicado a aproximadamente 20 Km en línea recta del mar. Todas las mañanas ingresa por la cuenca del río Elqui una nubosidad proveniente del océano, la cual se establece sobre los viñedos hasta el mediodía, proporcionando un clima fresco y ventoso, también provenientes del sector costero. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo.



### Clima

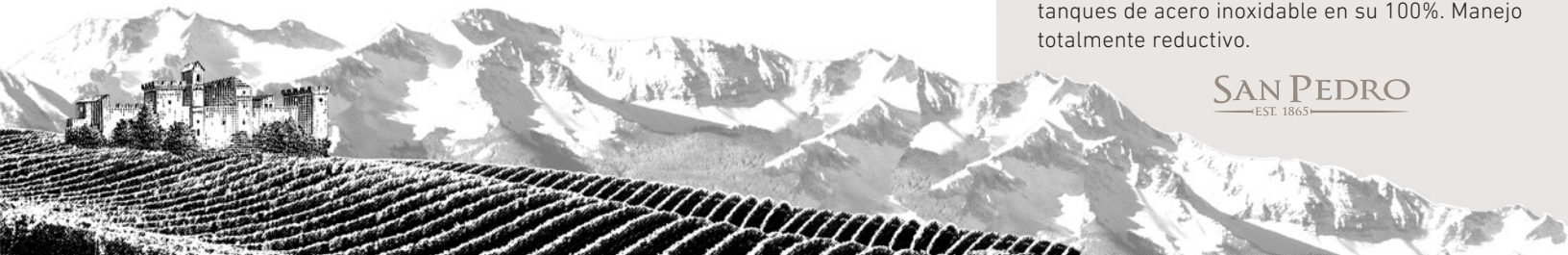
Debido a su locación, la lluvia no afectó a los viñedos del valle de Elqui. La temporada presentó variaciones de temperatura mínimas con respecto a años anteriores ya que viñedo está ubicado en un lugar donde hay muy poca variación de temperatura en las distintas temporadas, debido a que existe un efecto amortiguante por su cercanía al océano pacífico, logrando una consistencia en nuestro Sauvignon Blanc año a año.

### Vendimia

La uva se cosechó a mano en cajas de 12 Kg durante la segunda y tercera semana de Marzo del 2016.

### Vinificación

La uva se seleccionó en mesa de selección, luego se despalló, se enfrió y maceró en la prensa durante 4-6 horas a una temperatura de 8° C. La fermentación alcohólica se realizó con levaduras seleccionadas y a una temperatura de 11°C en tanques de acero inoxidable en su 100%. Manejo totalmente reductivo.



SAN PEDRO  
—EST. 1865—