

CASTILLO DE MOLINA



Valle de 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 arenos limosos con presencia de piedras anguladas en todo el perfil. El viñedo presenta una fuerte influencia marina, ya que está ubicado a 20 km 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 el medio día, favoreciendo el clima fresco y una buena ventilación debido también al fuerte viento del área. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo.

Clima > La temporada 2012 - 2013 se presentó como un año más frío. Comenzó con una primavera con temperaturas medias de 11°C. Luego en diciembre existieron precipitaciones que produjeron un aumento del vigor, pero eso permitió, no regar hasta muy avanzada la temporada, inicios de febrero. Las temperaturas aumentaron durante el verano, pero con máximas 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, entre la segunda y tercera semana de marzo.

Vinificación > La uva se seleccionó en mesa de selección, luego se despalilló, enfrió y maceró en la prensa durante 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.

100% SAUVIGNON BLANC 2013

Color

Amarillo pálido con suaves matices verdes, transparente, limpio y brillante.

Aroma

Marcado por su frescura e intensidad, con presencia de frutas cítricas como pomelo, cáscara de cítricos, fruto de la pasión, que se conjugan con notas a ají verde y notas de pólvora.

Paladar

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

Alcohol: 13%

pH: 3,2

Azúcar Residual: 3,0 g/L

Ácido Tartárico: 6,9 g/L
[C4H6O6]

Acidez Volátil: 0,32 g/L

Sugerencias: Ideal para beberse como aperitivo, con pescados y mariscos. Sírvaselo frío, preferentemente entre 9 y 11°C.

 **SAN PEDRO**
WINE OF CHILE

