

AMBROSIA SAUVIGNON BLANC

Varietal Plus

Sauvignon Blanc 100%

Región

Central – Valle de Curicó, Valle de Lontué, - Chile

Geo. Ubicación

200 m.s.n.m. - Latitud Sur 35º

Tipo

Viñedos propios

Edad

35 Años

Producción

10 toneladas por hectárea

Suelo

Franco y franco arenoso

Plantas

Tradicional sobre pie franco (plantado en sus propias raíces)

Analítica Datos

Alcohol	12.5 % VOL
Acidez total	5.1 gramos
Acidez volátil	0,32 %
Azúcar	3,5 gramos
Ph	3,3

Maceración Las uvas fueron cosechadas manualmente a muy tempranas horas para potenciar aún más todas sus cualidades organolépticas, descobajadas y protegiendo el mosto de la oxidación con el uso de gases inertes y SO₂. El mosto fue enfriado inmediatamente después de la molienda para conservar aromas y sabores, junto con reducir el nivel de SO₂. Antes del prensado se somete al jugo a un contacto con la piel durante 4 a 6 horas. En la prensa neumática se separan

por cata dos tipos de mosto, utilizando sólo el jugo de mejor calidad para dar origen a este grandioso vino, que es clarificado por gravedad en un tiempo de 24 horas a 10°C con el uso de enzimas pectolíticas.

Fermentación Se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura controlada a 12°C. Terminada la fermentación alcohólica se mantiene el vino con sus lías por 30 días mejorando su cuerpo, por batonage a baja temperatura 10°C. No hay fermentación maloláctica.

Notas de cata De carácter intenso y de color amarillo pajizo de gran limpidez. Presenta un amplio abanico de aromas que evocan a las frutas tropicales como piña y de notas cítricas como pomelo, lima, mandarinas y fruto de la pasión. En el paladar tiene una acidez vibrante y crujiente de un jugoso y prolongado final.

Maridaje Ideal para aperitivo y acompañar mariscos, pescados, cebiche, ensaladas mediterráneas, sushi, pollo, jaiba y centolla. Se recomienda servir entre 9°C y 11° C.