



# Sibaris

**VARIEDAD:** 80% Viognier - 20% Roussanne  
**VENDIMIA:** 2017  
**ALCOHOL:** 13,5%

## ORIGEN

Cauquenes, Valle del Maule.

## VIÑEDOS

**Suelos:** El Valle del Maule se ubica a 350 kilómetros al sur oeste de Santiago y es la región vitivinícola más grande de Chile. Para este vino se seleccionaron viñedos de nuestro fundo La Rioja, en Cauquenes, los cuales fueron plantados en el año 2007.

Los viñedos se encuentran en suaves lomajes, los cuales son parte de la Cordillera de la Costa.

El viñedo tiene suelos profundos con textura variable. Mientras que la mayor parte de la capa superior del suelo consiste en arcilla con alto contenido de sílice, en el subsuelo encontramos granito parcialmente erosionado e incluso cuarzo. Estas características permiten una buena retención de agua, liberándola lentamente a medida que la vid lo necesita, que acompañado de una buena ventilación, alta luminosidad, y una gran oscilación térmica; permite la adecuada madurez en Viognier y Roussanne, siendo éstas variedades blancas mediterráneas.

**Clima:** La región tiene un clima templado cálido, con veranos generalmente calurosos y secos con temperaturas diurnas que oscilan entre 28°-30° C (82°-86° F) y noches frías de 8°-11°C (46°-52° F). El otoño es fresco y húmedo, con una precipitación total que oscila entre 250 mm y 500 mm, dependiendo de la zona.



## VINIFICACIÓN

**Recepción:** Las uvas fueron cosechadas a mano por separado y cuidadosamente transportadas a la bodega. El proceso comienza con una selección rigurosa de racimos, eliminando hojas y uvas deshidratadas. Los racimos completos se colocaron directamente en la prensa neumática. El mosto obtenido, luego está sujeto a una sedimentación en frío natural, donde se obtiene jugo claro, listo para fermentar.

**Fermentación:** El 60% de la mezcla fermenta y luego tiene una crianza en barricas de roble francés, durante ocho meses; el 40% restante en vasijas de acero inoxidable. El estricto control de temperatura aseguró que permaneciera a 14°C-15°C durante todo el proceso.

## NOTAS DE CATA

Este ensamblaje 80% Viognier y 20% Roussanne, tiene un color dorado pálido, con aromas a durazno blanco, cítricos y toques de higo, acompañado de notas a miel y hierbas secas. En boca tiene una atractiva fruta tropical en la entrada, refrescante acidez, elegante textura y estructura. Excelente balance y complejidad.

Disfrutar desde ahora hasta los próximos 3 años.

## ENÓLOGO

Pilar Díaz