

GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC

Sibaris

ORIGEN

Fundo Lomas de Leyda, Valle de Leyda.

VIÑEDOS

Suelos: son suelos de texturas finas y de poca fertilidad. La capa superior es delgada y de textura franco arcillosa, luego viene un corte sedimentario de arcilla resquebrajada y por último se encuentra el sub suelo que está formado de roca granítica descompuesta que posee una estructura mineral diversa. El valle tiene suaves lomajes con áreas expuestas a distintos niveles de luz solar.

Clima: El clima tiene una influencia fría del Océano Pacífico y una bruma costera de verano que normalmente dura hasta medio día. Este efecto, permite una larga temporada de maduración, lo cual asegura un proceso lento que favorece el desarrollo de sabores y aromas intensos que mantienen un elevado frescor. El valle de Leyda tiene un promedio de precipitación anual de 250 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: La uva se cosechó manualmente en bins de 500 kgs, a continuación se realizó el proceso de selección de racimos y el paso directo de estos a nuestras prensas neumáticas, donde se maceró la molienda de 4 a 6 horas para finalmente realizar el prensado.



Fermentación: Se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 13 y 15° C. por un período de 15 a 18 días para potenciar al máximo los aromas y tipicidad varietal.

NOTAS DE CATA

Sibaris Sauvignon Blanc ha sido elaborado con uvas 100% Sauvignon Blanc del Valle de Leyda, vinificado con uvas seleccionadas y embotellado joven. Tiene un color amarillo verdoso pálido con aromas delicados e intensos a frutas cítricas (pomelo y lima), pimienta blanca y notas florales, armonizado con suaves notas herbáceas y minerales. En boca posee un buen equilibrio, con rica acidez, notas cítricas, minerales, con final fresco, persistente y nervioso. Por su frescura y notas cítricas es ideal para acompañar pescados, mariscos frescos y ensaladas o sencillamente usar como aperitivo.

ENÓLOGO

Pilar Díaz

