

BLACK SERIES

VIÖGNIER - ROUSSANNE

Sibaris

VARIEDAD

80% Viögnier - 20% Roussanne

ORIGEN

Cauquenes, Valle del Maule.

VIÑEDOS

Suelos: El Valle del Maule se ubica a 350 kil6metros al sur oeste de Santiago y es la regi6n vitivin6cola m6s 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 caracter6sticas permiten una buena retenci6n de agua, liber6ndola lentamente a medida que la vid lo necesita, que acompañado de una buena ventilaci6n, alta luminosidad, y una gran oscilaci6n t6rmica; permite la adecuada madurez en Viögnier y Roussanne, siendo 6stas variedades blancas mediterr6neas.

Clima: La regi6n tiene un clima templado c6ldo, con veranos generalmente calurosos y secos con temperaturas diurnas que oscilan entre 28°-30° C (82°-86°F) y noches fr6as de 8°-11° C (46°-52° F)



El otoño es fresco y h6medo, con una precipitaci6n total que oscila entre 250 mm y 500 mm, dependiendo de la zona.

VINIFICACI6N

Recepci6n: Las uvas fueron cosechadas a mano por separado y cuidadosamente transportadas a la bodega. El proceso comienza con una selecci6n rigurosa de racimos, eliminando hojas y uvas deshidratadas. Los racimos completos se colocaron directamente en la prensa neum6tica. El mosto obtenido, luego est6 sujeto a una sedimentaci6n en fr6o natural, donde se obtiene jugo claro, listo para fermentar.

Fermentaci6n: El 60% de la mezcla fermenta y luego tiene una crianza en barricas de roble franc6s, durante ocho meses; el 40% restante en vasijas de acero inoxidable. El estricto control de temperatura asegur6 que permaneciera a 14°C-15°C durante todo el proceso.

NOTAS DE CATA

Este ensamblaje 80% Viögnier y 20% Roussanne, tiene un color dorado p6ldo, 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 pr6ximos 3 años.

EN6LOGO

Pilar D6az

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885