

AMARAL®

WHITES FROM THE EDGE

2010 Sauvignon Blanc

Desde Leyda, en el corazón del Valle de San Antonio, quisimos mostrar las características únicas de esta región. Amaral está ubicada a sólo 12 km (7 mi) del Océano Pacífico, en medio de una zona geológica llamada batolito costero, dominada por suelos graníticos. Estos suelos, entremezclados con los depósitos aluviales provenientes del mismo aluvión de la cuenca del Maipo, desde la Cordillera de los Andes, generaron un terreno muy particular. Esto, junto con un clima semi-árido modelado por la influencia marina, especialmente fría por la corriente de Humboldt, ha determinado el terroir de Amaral y es reflejado con elegancia y personalidad en nuestros vinos.

Premios y Puntajes

Medalla de Plata (8th Annual Wines of Chile Awards, Enero 2011, Chile)
90 Pts. Ganador en su Categoría (Guía Mujer y Vino 2011, Octubre 2010, Chile)
Medalla de Plata (Mundus Vini 2010, Alemania)
Medalla de Plata & Best Value (I Concurso Cata & Vino 2010, 20 - 21 Agosto 2010, Chile)
Medalla de Oro (Concours Mondial du Sauvignon, Junio 2010, Francia)

Descripción

Apariencia	: Amarillo pálido con leve notas verdosas.
Aromas	: Fresco e intenso, con aromas cítricos como mandarina y lima, algo de pera de agua y sudor, todo esto redondeado con pequeñas notas minerales. También podemos distinguir algo de flores. Todo esto nos da suficiente complejidad y elegancia para dar un carácter único.
Boca	: En boca, primero sentimos la acidez natural que domina en vinos de este valle frío. El volumen en media y en fin de boca, es muy interesante que con su acidez y sabores dan un vino muy agradable que invita a seguir disfrutándolo. Al final de boca, podemos sentir como el vino permanece largamente, apreciando sus complejos y característicos aromas y acidez por un buen rato.
Composición Varietal	: 100% Sauvignon Blanc clonal; 80% 1D y 20% 242
Denominación de Origen	: Valle de Leyda
Viñedos	: Amaral
Sistema de Conducción	: Espaldera,
Tipo de Suelo	: Lomajes de depósitos aluviales
Edad Parras	: 5 años
Vineyard Altitude	: 200 m / 656 pies, sobre el nivel del mar

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 13 y 15 y entre el 18 y 25 de marzo de 2010.
Maceración en Frío	: 6 horas a 8 - 10 ° C // 46° - 50° F
Levadura	: B2000
Temperatura de Fermentación	: 10 - 16 ° C / 46° - 61° F

Proceso de Guarda

Potencial de Guarda	: 2 años
Cajas Producidas	: 6.900

Análisis

Alcohol	: 14.5
Azúcar Residual	: 1.6 gr/lit
Acidez Total	: 6.20
pH	: 3.15

Sugerencias de Servicio

Copa	: Riedel	Temperatura	: 8° - 11° C / 46° - 52° F
Maridaje	: Ostras, ceviche, machas y pescados blancos.		

Enólogo: Jaime De la Cerda

