

2025 / SAUVIGNON BLANC

D.O. Malleco Valley, Chile



100% Sauvignon Blanc

Los viñedos de este Sauvignon Blanc están en el Valle del Malleco, en el extremo austral de la viticultura chilena. El pueblo se llama Quino que significa "entre ríos". Estos suelos rojizos de origen volcánico tienen muchas piedras y un alto contenido de arcilla. Las temperaturas son bajas y las precipitaciones anuales sobrepasan los 900 mm, características climáticas que nos recuerdan más la Borgoña que el cálido valle central de Chile, entregando acideces vibrantes y alcoholes más bajos. Un vino con carácter e identidad, que en copa muestra frescura y pasión. Una nueva era y un nuevo concepto de lo que significa el extremo Sur de Chile. Un vino que acusa un lugar, un origen, un terruño.

### Notas enológicas

Una vendimia 2025 muy sana y sin el daño normal de heladas importantes en primavera permitieron cosechar más temprano para esta zona comparado con años anteriores, una buena madurez de frutos cítricos y algo tropicales se combinan con la alta acidez y producen un vino intenso y complejo. Usamos la menor intervención posible para mostrar las bondades del Chile extremo del sur, todo el proceso se conduce en acero inoxidable para preservar su aroma al máximo

### Notas de cata

Su nariz es cítrica con aromas a flores blancas y lima. En boca tiene una acidez vibrante, es vertical y de persistencia media. Ideal para acompañar con ostras.

### Maridaje

"Mariscos frescos, como cebiche" (Cyril Chaplot, CF).



Fecha de cosecha 1° semana de Abril	Producción 8,665 botellas	Grado Alcohólico 11,6% Vol.	Azúcar residual 1,28 g/l	Acidez total 4,8 g/l	PH 3,12
--	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------	-------------------------	------------