

AMARAL®

WHITES FROM THE EDGE

2011 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 (Concours Mondial du Sauvignon, Mayo 2011, Francia)

Descripción

Apariencia	: Amarillo pálido con leve notas verdosas.
Aromas	: Fresco, intenso con aromas cítricos a 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, la cual junto a sus 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 por un buen rato. El volumen es muy interesante.
Composición Varietal	: 100% Sauvignon Blanc clonal 85% 1D + 10% 107 + 5% 242
Denominación de Origen	: Valle de Leyda
Viñedos	: Amaral
Sistema de Conducción	: Espaldera
Tipo de Suelo	: Lomajes de depósitos aluviales
Edad Parras	: 6 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 entre el 14 y 28 de Marzo
Maceración en Frío	: 6 horas a 8 - 10 ° C // 46° - 50° F
Levadura	: B2000-VL3
Temperatura de Fermentación	de : 10 - 16 °C / 46° - 61° F

Proceso de Guarda

Potencial de Guarda	de : 4 años
Cajas Producidas	: 10.500

Análisis

Alcohol	: 13.6
Azúcar Residual	: 1.9 gr/lt
Acidez Total	: 6.20
pH	: 3.19

Sugerencias de Servicio

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

Enólogo: Jaime De la Cerda



Leyda: Región Más Radicalmente Fría de Chile
www.amaralwines.cl