

LOMAS DEL VALLE®

SAUVIGNON BLANC 2014

100% Sauvignon Blanc (Clone 242, 297 and 1)
Average Yield / Rendimiento promedio: 8 tons/ha

HARVEST - COSECHA

March 2014. Hand picking of the selected bunches in the early morning until temperature of grapes reached 10°C (50°F). The clusters go through a berry selection, on the sorting table. Destemming and crushing under carbonic protection.

Marzo 2014. Cosecha a mano durante las horas las más frías del día. Provenientes de un cuartel previamente seleccionado, las uvas pasan por una estricta segunda selección antes de ingresar en la bodega.

WINEMAKING - FERMENTACIÓN

Pressing is conducted in a pneumatic press and then separated. The clear juice is fermented mainly with the yeast strain. Cold stabulation for 6 days. Fermentation temperature: 14°C - 16°C (57°F - 61°F).

Once fermentation is complete, each wine is raked from its gross lees. Then they are maintained on its fine lees with stirring between 1 to 3 times a week according to the tasting. Three months later, the wine was blended and maintained on its very fine lees with stirring between zero and two times a month until September.

El prensado se realizó en una prensa neumática y sus productos fueron separados. Fría estabulación durante 6 días sin ningún tipo de enzimas. Temperatura de fermentación: 14°C-16°C. Luego, el vino permanece en sus lías y se revuelve 1 a 3 veces por semana. Después de 3 meses, se mezclaron los lotes seleccionados, que se mantienen sobre sus lías hasta el mes de septiembre, con leves agitaciones hasta 2 veces al mes.

CHEMICAL ANALYSIS - ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol: 13% vol Ph: 3.14

Total Acidity - Acidez Tot.: 5,15 g/L Volatile Acidity - Acidez Vol.: 0,49 g/L

Residual Sugar - Azúcares res.: 1,25 g/L

TASTING NOTES - NOTAS DE CATA

Brilliant pale lime yellow. The nose is intense, fresh and elegant, full of citrus aromas, grapefruit and orange blossom. The wine has a strong sense of place reflecting the cool climate conditions of the Casablanca valley, showing a freshness that plays with fruit flavors and crispy acidity, with a long finish and persistent aftertaste.

De color amarillo pálido verdoso. En nariz destaca su intensidad, frescura y elegancia, desplegando aromas cítricos, a pomelo y notas florales a azahar. Este vino refleja fielmente su lugar de origen y el clima frío del Valle de Casablanca, dada su frescura que entrelaza sabores frutales y una acidez crocante, extendiéndose en un largo final

[<< Back](#)

