



Arboleda

SAUVIGNON BLANC 2014



ORIGINE

Appellation: Aconcagua Costa

Vignoble: Chihué

Sol: Fine couche de terreau sur une base d'argile et de roches de schistes.

Climat: Maritime avec journées tempérées, notamment des brouillards le matin et des brises fraîches l'après-midi.

COMPOSITION

100% Sauvignon Blanc

ANALYSE

Alcool: 13%

Ph: 3,21

Acidité Totale: 6,85 g/L Acide tartrique

Sucre Résiduel: 1,24 g/L

VINIFICATION

Les fruits ont été fermentés dans des fûts de chênes français entre 15 à 20 jours, à des températures variant entre 13 °C et 15 °C.

VIEILLISSEMENT

Potentiel de vieillissement: 4 à 6 ans, en fonction des conditions de conservation.

NOTES DU MILLÉSIME

La saison 2014 a été un millésime parfaitement modéré, avec des températures légèrement supérieures et moins de pluies que la saison précédente.

Ces conditions ont permis une bonne maturation des raisins avec des niveaux d'alcool modérés et la diminution des pluies a avantagé la santé des raisins. La floraison et la nouaison ont eu lieu au cours d'un printemps doux, suivi par un été avec des températures minimales plutôt basses au cours des mois de février et de mars, offrant des concentrations élevées de composants aromatiques dans les raisins.

COMMENTAIRES DE L'OENOLOGUE

Ce vin légèrement jaune-paille-verdâtre se démarque par sa fraîcheur, son ampleur élégante et sa bonne persistance. Des arômes d'agrumes et des notes florales, tels que l'orange ou le citron, se mêlent à des notes légères de groseilles à maquereau, de piment vert et de feuilles de tomate. Le palais est croquant et juteux, avec une acidité minérale intense et citronnée.