



Arboleda

SAUVIGNON BLANC 2016



ORIGINE

Appellation: Aconcagua Costa

Vignoble: Chillhué

Sols: Mince couche d'humus sur une base d'argile et de roches schisteuses.

Climat: Côtier avec des journées tempérées marquées par la brume du matin et les brises fraîches de l'après-midi.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc 100%

ANALYSE CHIMIQUE

Alcool: 13%

Ph: 3,2

Acidité Totale: 6,8 g/l acide tartrique

Sucre résiduel: 1,2 g/l

LE MILLÉSIME

L'année 2016 a été difficile pendant toute la saison végétative, avec au départ un printemps frais et pluvieux suivi d'un été plus chaud que la moyenne historique. À la fin de la saison, la teneur en sucre des raisins était très basse et la pleine maturité n'a été atteinte que dans la première quinzaine de mars. Dans ce millésime, les vins sont marqués par une très grande vivacité et beaucoup de caractère.

NOTES DE L'ŒNOLOGUE

Ce Sauvignon Blanc présente une jolie couleur jaune paille avec des reflets verts. Au nez, les arômes intenses de pamplemousse et de zeste de citron enrobés de nuances végétales suivent ensuite en bouche. L'acidité croquante et le fruité rafraîchissant se démarquent au palais et ajoutent de la complexité. Un vin vibrant, marqué par une finale élégante très persistante.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Autour de 10 °C

VINIFICATION

90 % des raisins sont éraflés, pressurés, fermentés en cuves inox pendant 15 à 20 jours à des températures variant entre 14 °C et 16 °C. Les autres 10 % sont pressés directement et fermentent en barriques de chêne français usagées où ils restent en contact avec les lies fines pendant 5 mois.

Potentiel de garde: Entre 4 et 6 ans selon l'entreposage.

COMMENTAIRES DE L'OENOLOGUE

Ce Sauvignon Blanc d'une robe attrayante jaune paille avec des reflets verdoyants possède un nez intense rappelant le pamplemousse et la mandarine, avec des notes de goyave-ananas et de pomme verte, le tout enveloppé par des notes herbales fraîches qui se développent sur le palais. En bouche, on a un vin frais aux arômes d'agrumes caractérisé par une sensation minérale et acide qui lui donne plus de complexité. C'est un vin qui a une bonne persistance avec un final élégant en bouche.

