



Arboleda

SAUVIGNON BLANC 2015



ORIGINE

Appellation: Aconcagua Costa

Vignoble: Chillué

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: 13,5%

Ph: 3,1

Acidité Totale: 6,9 g/L Acide tartrique

Sucre Résiduel: 1,1 g/L

VINIFICATION

Les fruits ont été fermentés dans des fûts de chênes français entre 15 à 20 jours, à des températures variant entre 14 °C et 16 °C.

VIEILLISSEMENT

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

NOTES DU MILLÉSIME

À Chillué, la saison a commencé avec des conditions climatiques favorables au printemps grâce à des températures légèrement plus élevées que la moyenne historique et à des précipitations faibles qui ont permis le développement d'un feuillage sain et équilibré.

La somme thermique de cette saison a atteint 1.311 DG, soit 7 % de plus que la moyenne historique (1.229 DG). Cette différence est principalement due aux températures élevées de la seconde quinzaine du mois de mars et du mois d'avril, alors que les raisins pour ce vin avaient déjà été récoltés. C'est grâce à cela et à la fraîcheur apportée par l'influence côtière que l'on a obtenu un profil aromatique élégant et d'excellents niveaux d'acidité.

Grâce à ces valeurs, nous pouvons conclure que les vendanges ont eu lieu par temps chaud, mais pour ce vin en particulier, cela n'a pas eu d'influence étant donné qu'il a été récolté pendant la première semaine du mois de mars, avant l'augmentation des températures.

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.

