



LA JOYA

GRAN RESERVA

En Marchihue, terroir de singulares características, la presencia del viento marino refresca nuestros viñedos, dándoles un carácter único e inigualable. Éste es el origen de esta verdadera Joya, impregnada de nuestra pasión por la excelencia.

Cepa	: Sauvignon Blanc
Año	: 2020
DO	: Colchagua / Litueche / Viñedos de Ucuquer.
Viñedo	: Viñedos clonales de 15 años, plantación en espaldera. 20 Kms del mar, 2 kms del Río Rapel, zona de buena ventilación. Año de maduración lenta, temperaturas moderadas.
Clima	: Clima de tipo mediterráneo con influencia costera, con temperaturas que oscilan entre los 8° y 12° en invierno y 18° y 29° en verano. 500 mm de lluvia anual.
Tipo de Suelo	: Arcillas rojas, en capas de depositos aluviales con matriz granítica de la cordillera de la costa.
Cosecha	: Cosecha mecánica nocturna. Cosecha en dos etapas con dif. de 10 días, comenzando la primera semana de Marzo.
Fermentación	: Fermentación en acero inox. A temp. promedio de 12°C.
Crianza	: Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.
Alcohol (%)	: 13,5
pH	: 3,20
Acidez (g/l)	: 6,29
Azúcar (g/l)	: 2,87
Notas de Cata	: Nuestro Sauvignon Blanc presenta un color amarillo pajizo brillante y limpio, de cuerpo medio, con una nariz delicada, marcada por flores blancas, notas sutiles de frutas cítricas y vegetales como ají verde y espárragos, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, en boca tiene una rica acidez sin ser muy marcada, lo que le da un final más persistente y elegante.
Maridaje	: La Joya Gran Reserva Sauvignon Blanc va muy bien con pescados suaves, ceviches mixtos de acidez no muy alta, quesos suaves.
Temperatura de Servicio	: 10°C