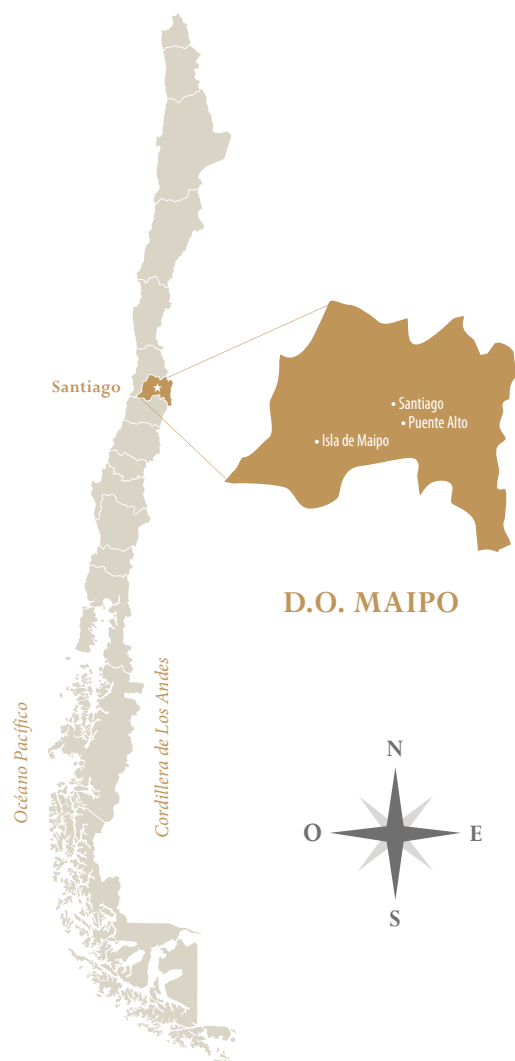


UNGRAFTED GRAVEL SOILS



UNGRAFTED SEMILLÓN SAUVIGNON BLANC 2023

Cultivar vides sin injertar hoy es un privilegio, ya que tienen la capacidad de transmitir su origen en su nivel más puro y son muy escasas. Ungrafted es un tributo a esa singularidad, que nos permite producir vinos de zonas reputadas con la máxima expresión de terroir, de la mano de una vinificación con métodos tradicionales para resaltar aún más el lugar sin máscaras.

• ORIGEN

Este vino proviene de un viñedo de Isla de Maipo, en el corazón del Valle del Maipo. Este viñedo está plantado en una terraza aluvial con suelos de grava que combinan perfectamente con esta variedad.

• VARIEDADES

50% Semillón & 50% Sauvignon Blanc.

• FECHA DE COSECHA

Las uvas de Sauvignon Blanc fueron cosechadas a mano durante la última semana de febrero y el Semillón durante la primera semana de marzo.

• VINIFICACIÓN Y CRIANZA

El Sauvignon Blanc fue cosechado, despalillado y prensado manteniendo siempre protección contra la oxidación. Se fermentó a 13,5°C - 15°C con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable durante 3 meses. El Semillón fue cosechado y prensado directamente con racimos completos y no hubo protección contra la oxidación. Se fermentó en barrica neutra de roble francés durante 3 meses con levaduras autóctonas. El vino se guardó en foudres de 50 hl durante 3 meses con una fermentación maloláctica parcial.

• SUELO

Terraza aluvial formada por suelos de grava.

• CLIMA

Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

• NOTAS DE CATA

Este vino tiene aromas complejos de lima, melocotón, manzanas verdes y cera de abejas conducen a un paladar seco con acidez crujiente. Procedente de la Isla de Maipo, tiene un cuerpo medio con una textura redonda y suave, intensa fruta núcleo y un final persistente.

ALCOHOL: 13%

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12-14°C.

DECANTACIÓN: No es necesaria.

