

Tutunjian Pacifico Sur Reserva Sauvignon Blanc



TUTUNJIAN
ESTATE VINEYARDS



Varietal: Sauvignon Blanc
Denominación: Valle de San Antonio
Enólogo: Benjamín Mei
Enólogo Consultor: Álvaro Espinoza
Embotellado: En la propiedad

Variety: Sauvignon Blanc
Appellation: San Antonio Valley
Winemaker: Benjamín Mei
Winemaker Consultant: Álvaro Espinoza
Bottled: At The Estate

Viñedos

Este Sauvignon Blanc proviene de un viñedo situado en la cordillera de la costa, con una altura de 200 metros sobre el nivel del mar. El viñedo tiene 8 años de edad y está plantado en espalderas en suelos de tipo franco arcilloso-arenoso con presencia de rocas graníticas. Los rendimientos son controlados y se sitúan alrededor de 10 – 12 toneladas por hectárea.

Clima

El viñedo se encuentra situado en los cordones de la cordillera de la costa en la localidad de San Antonio a 12 kilómetros del Océano Pacífico. En este lugar existen diferencias de temperatura muy marcadas entre el día y la noche. La temperatura más baja es de 6°C (43°F) y la máxima bordea los 23°C (73°F). El clima es de tipo mediterráneo, con lluvias concentradas principalmente en invierno y alcanzan un promedio anual a 350 mm. El verano, en cambio, es seco y las temperaturas bordean los 23°C (73°F). Generalmente hay neblina por la mañana y vientos moderados durante gran parte del tiempo debido a su cercanía al océano. Además, la maduración de las uvas a temperaturas más frescas permite obtener mayor acidez, factor primordial para la calidad de los vinos blancos.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano en abril cuando ya han alcanzado su óptima madurez, son transportadas en cajas de 10 – 12 kilogramos y en camiones refrigerados para que los racimos no se aprieten y para disminuir los riesgos de oxidación y así preservar la calidad organoléptica de la uva. Luego las uvas son sometidas a una maceración a bajas temperaturas por 12 horas. Posteriormente el jugo es separado de sus pieles y desbordado para obtener una fermentación limpia, en estanques de acero inoxidable por 20 – 30 días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 12° a 13°C (53° – 55°F). Luego se realiza una crianza sobre borra fina en estanques de acero por 2 – 3 meses para así reforzar la estructura y los aromas. Finalmente el vino es embotellado y lanzado a los diversos mercados.

Notas del enólogo

De fuerte carácter y muy expresivo, este Sauvignon Blanc demuestra toda la potencia del Valle de San Antonio, sobresaliendo por sus notas herbáceas, salinas y cítricas como limón de pica y un toque mineral. El sabor en boca es frutoso y de textura cremosa, la acidez es crujiente y posee un jugoso final. Es un vino con cuerpo, equilibrado con mucha personalidad y exquisita elegancia. Ideal para acompañar queso de cabra, mariscos, ostras y pescados suaves.

Vineyards

This Sauvignon Blanc comes from a vineyard located in the Coastal Mountain Range, with an altitude of 22 meters above sea level. The vines are 8 years old and are planted on trellises in soil composed of loam, sand and clay with granite rocks. The yields are controlled, and the production is approximately 10 – 12 tons per hectare.

Climate

This vineyard is situated on the edge of the Coastal Mountain Range, in the area of San Antonio, 12 kilometers from the Pacific Ocean. In this area, there are pronounced differences in temperature between day and night. The average low temperature is 6°C (43°F) and maximum borders 23°C (73°F). The valley has a Mediterranean-style climate, with rain concentrated principally in the winter, with an average annual rainfall of 350 mm. The summer, in comparison, is dry and warm. Most days there is fog in the morning and moderate winds in the afternoon, due to the proximity of the ocean. As such, the ripening of the grapes at a lower temperature allows them to develop more acidity, a crucial factor for quality white wines.

Vinification

Our grapes are harvested by hand in April when they have reached optimal maturity, and are transported in boxes of 10 – 12 kilograms in refrigerated trucks so the clusters are not crushed, the risk of oxidation is diminished, and the organoleptic quality of the grape is preserved. The grapes then undergo maceration at low temperatures for 12 hours. Subsequently, the juice is separated from its skin and slightly filtered to obtain a clean fermentation. Next, the must is fermented in tanks of stainless steel for 20 – 30 days, with selected yeasts at temperatures between 12° – 13°C (53° – 55°F). The aging is continued, with the lees, in steel tanks for an additional 2 – 3 months to reinforce the structure and aromas. Finally, the wine is bottled and launched on the diverse markets.

Notes from the winemaker

With a strong and expressive character, this Sauvignon Blanc demonstrates the potency of the San Antonio Valley, leading with its herbaceous, salty and citric notes, such as key lime and a touch of minerality. The flavor is fruity and the texture is creamy, the acidity is crisp with a fruity finish. It is a full-bodied wine, balanced, with a large personality and exquisite elegance. Accompaniments: Ideal to accompany goat cheese, shellfish, oysters and white fish.