



MONTEFRANCO®

Costero

SAUVIGNON BLANC

2020

- **D.O. :** Valle de Casablanca
- **Composición:** 100% Sauvignon Blanc
- **Alcohol:** 13,2% vol.
- **P.H. :** 3,3
- **Acidez Total:** 6,56 g/L (H2SO4)
- **Materia Reductora:** 3,46 g/L

Hace varios siglos, en Montefranco, existió un Monasterio que guardaba en sus bodegas subterráneas los mejores vinos del Vaticano, usados sólo en ceremonias reales y de la Nobleza de la época. Sus monjes se hicieron expertos en la identificación de cepas y calidades. Montefranco nace como un tributo Chileno a esta leyenda en torno al vino y la pasión por su producción. Nuestra Línea Costero nace en el Valle de Casablanca para complementar los tintos del Valle del Maipo y Maule con este exponente.

El Valle de Casablanca está ubicado en la planicie costera de la Región de Aconcagua. El relieve es, en general, con cerros lejanos y suaves lomas que no sobrepasan los 400 m sobre el nivel del mar. Las alturas van aumentando hacia el noreste y sureste, donde se emplaza la cordillera de la Costa. COSTERO es la línea de vinos blancos provenientes de terroirs costeros de Montefranco.

#### VIÑEDOS

La fruta proviene de Casablanca en una de las partes más frías del valle. Una mezcla de los clones de Sauvignon Blanc (242, 107 y 1 UC Davis), plantados en suelos franco arenosos. Los rendimientos alcanzan un promedio de 8,5 toneladas por hectárea. La cosecha se realizó en condiciones de clima seco. Las uvas fueron cosechadas cuidadosamente durante la noche de manera mecánica a una temperatura bajo los 10°C, en la primera quincena de marzo.

#### VINIFICACIÓN

A la llegada a la bodega, las uvas fueron despalilladas y molidas antes de ser prensadas en una prensa neumática. Luego el jugo se mantuvo en frío durante 5 días, diariamente agitando el sedimento antes de ser limpiado e inoculado con levaduras seleccionadas.

Se usaron diferentes fracciones de prensa para resaltar los aromas y la sensación en boca. Las temperaturas durante la fermentación alcanzaron su punto máximo en los 18°C (o 65°F). Una vez que la fermentación finalizó, los vinos se dejaron sobre sus lías gruesas durante un mes. La selección final de tanques se realizó con el objetivo de alcanzar la máxima expresión y tipicidad de la variedad. Se hace a la mezcla y el vino se estabilizó por frío, se filtró y embotelló.

#### NOTAS DE CATA

Color | Amarillo pajizo pálido con nota verdosa.

Aroma | alta intensidad aromática y fresca, muy expresivo, nos evoca notas cítricas como pomelo y limón, notas herbales aparecen también, se entremezclan de manera arominiosa con agradables toques minerales.

Paladar | es un vino fresco y ligero, destacando por su mineralidad, volumen y persistencia. Vino balanceado y elegante.

#### MARIDAJE

Un Sauvignon blanc es compañero perfecto de Ceviche de pescados como Corvina y ostras frescas. También es ideal con pescados preparados sobre salsa Bechamel, crema de verduras, quesos de cabras y entremeses ligeros.

Temperatura ideal de servicio de blanco de Guarda: 8-10 °C



www.MONTEFRANCO.cl