



Grand Selection
Sauvignon Blanc 2024

COSEH: 2024
TIPO DE VINO: Blanco
D.O.: Valle de Colchagua
VARIEDADES: 100% Sauvignon Blanc

COSECHA: 20 de Marzo al 14 de Abril.
PRODUCCION: 2,630 cajas de 9lt.

NOTAS DE CATAS

COLOR: Color amarillo pálido con ribetes verdosos.
NARIZ: Nariz expresiva de fruta de hueso blanca y cítricos dulces.
PALADAR: Boca redonda, con buena textura y un final fresco y agradable.

SERVICIO Y MARIDAJE

Acompañante ideal de pescados como corvina y mariscos en general. Servir de 8°C (44°F) a 10°C (48°F).

DATOS TECNICOS

Alcohol: 13,5% vol.
pH: 3.35
Acidez Total: 3.19 gr/L (SO₄)
Azúcar Residual: 1.9 gr/L

VINIFICACIÓN

Fermentación: 100% en acero inoxidable
Temperatura de Fermentación: 14°C- 16°C.
Crianza: 100% del vino pasó 6 meses en tanques de acero inoxidable.
Fecha de Embotellación: Octubre 2024.

CONDICIONES DE VENDIMIA EN 2023

La cosecha de 2024 se considera una temporada fría y tardía en Colchagua. El invierno fue suave y muy húmedo, con un 76 % más de lluvia que los datos históricos, con 1008 mm de lluvia durante la temporada, concentrados entre junio y agosto. Desde 2006, no habíamos registrado tal nivel de lluvia en Apalta. Las temperaturas durante el invierno fueron suaves, en particular con mínimas más altas durante toda la temporada. Estas condiciones continuaron hasta el comienzo de la primavera, con días mayormente más frescos y nublados, pero pronto las temperaturas más altas y los días soleados se hicieron más habituales. No se registraron olas de calor ni heladas. El crecimiento también fue lento hasta el final del verano, y la temporada finalmente se retrasó entre 10 y 15 días, dependiendo de la variedad. La maduración llegó lentamente, pero también fue desigual. Tuvimos que realizar una selección muy minuciosa de todas nuestras parcelas y armaros de mucha paciencia para esperar a que llegara la madurez. Los rendimientos acabaron siendo un 10 % inferiores a nuestras previsiones, pero lo más importante es que las uvas eran de excelente calidad. Los vinos muestran una gran profundidad, con elegancia y una gran expresión frutal, además de una notable acidez y potencial de envejecimiento.