

# CALITERRA®

## Tributo



2011  
SAUVIGNON BLANC  
SINGLE VINEYARD  
Block # Algarrobo

### Reporte de Vendimia

El buen desempeño de esta cepa normalmente se ajusta a climas más bien frescos, por lo que esta temporada ya se podía anticipar como muy apropiada para la cepa y aunque la suma térmica de Leyda haya estado en línea con los promedios históricos, en la práctica observamos un atraso en la madurez cercano a los 10 días, a pesar de los menores rendimientos que acarrearían las plantas (que sugieren un adelantamiento de la cosecha). Sin duda una temporada cercana a lo ideal para el Sauvignon Blanc por su frescor.

### Notas de Cata

Se muestra como un gran Sauvignon Blanc. De color amarillo muy pálido con ribetes verdosos en las orillas. La nariz es de una gran intensidad. Tiene aromas sutiles de espárragos verdes, cáscara de limón, ají verde, mandarinas, todos ellos acompañados por notas a hojas de tomate y algunos caracteres minerales. De gran frescor en nariz, expresa de gran forma la tipicidad de la variedad, que se desarrolló de gran forma esta temporada más bien fría.

La boca es muy compleja, mantiene el frescor percibido en nariz, sin embargo, muestra un buen volumen y largo de boca que resaltan la elegancia de este vino.

### Fermentación y Envejecimiento

Este año las uvas fueron recogidas 10 días después de la fecha del año anterior con una gran concentración aromática, por lo cual en la fermentación y guarda buscamos preservar esta magnífica expresión del viñedo, para esto la mayoría de las uvas fueron sometidas a un suave despalillado y a una maceración en frío antes de ser prensadas. El proceso de fermentación del mosto limpio se llevó a cabo entre 12 y 14° C (54 y 57° F). Las temperaturas se mantuvieron bajas a fin de preservar la frescura, los aromas y la intensidad en el vino. El Tributo Sauvignon Blanc no tiene guarda en barricas, pero sí un trabajo de levantamiento de las lías finas para dar complejidad a su perfil aromático y redondear su apreciación en la boca.

### Comentarios del Enólogo

En este gran Sauvignon Blanc hemos buscado destacar la expresión de la variedad en un gran terroir como lo es Leyda, adaptando cada técnica de la vinificación para sacar el máximo potencial de la fruta. Las cosechas se realizan de noche o muy temprano en la mañana con temperaturas de 8 a 10° Celsius que nos permite preservar los aromas, y tal como lo exige un Sauvignon Blanc de alta calidad, en la bodega se manejó procurando proteger al mosto de toda oxidación mediante el uso de gases inertes y bajas temperaturas.

Este año la fruta fue cosechada en tres lotes distintos con 10 días de diferencia en la cosecha entre el primero y el último, obteniendo así un arreglo más amplio de aromas con los cuales jugar al momento de hacer la mezcla final.



Denominación de Origen	Valle de Leyda
Viñedo	Viñedo Caliterra
Composición	100% Sauvignon Blanc
Alcohol	13.5% por volumen
pH Final	3.27
Acidez Total	7.08 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual	2.46 g/l