



SAUVIGNON BLANC ORGANIC 2024



GARCES SILVA
FAMILY VINEYARDS

NOTAS DE CATA

INTENSA NARIZ DE LIMA FRESCA, Y GROSELLAS VERDE Y CIRUELAS AMARILLAS CON UN FINAL CON TOQUES DE FRUTAS EXÓTICAS Y UNA NOTA HERBAL CLÁSICA EN ESTA VARIEDAD. EN BOCA SE SIENTE JUGOSO CON UNA ACIDEZ REFRESCANTE QUE LA APORTA TENSIÓN Y DANDO PASO A UN FINAL LARGO Y SALINO QUE LO HACEN MUY REFRESCANTE PARA APERITIVOS O COMIDAS DEL MAR.

NOMBRE DEL VINO:	BOYA SAUVIGNON BLANC.
AÑADA:	2024
VARIEDAD:	100% SAUVIGNON BLANC.
CAJAS PRODUCIDAS:	2.800
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	LEYDA - SAN ANTONIO.
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO:	14 KMS.
PRODUCCIÓN:	9 TON/HA.
DENSIDAD DE PLANTACIÓN:	5.000 PLANTAS/HA.

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN:

VENDIMIA:	ENTRE EL 18 Y 28 DE MARZO, LA COSECHA SE REALIZÓ PRINCIPALMENTE AL AMANECER 100% DESPALILLADO, CON UNA MACERACIÓN DE SOLO 2 HORAS Y LUEGO PENSADO SIN CORTES.
FERMENTACIÓN:	PREVIO A LA FERMENTACIÓN SE TRABAJÓ LAS BORRAS DULCES EN UN PROCESO LLAMADO ESTABULADO PARA LUEGO FERMENTAR EN ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CERCANA A LOS 12 °C. ESTUVO EN CONTACTO CON LAS LÍAS POR 6 MESES.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH:	3,10
ACIDEZ TOTAL:	7,1 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL:	12,8 %
AZÚCAR RESIDUAL:	1,0 G/L

VALLE LEYDA, CHILE | WWW.VGS.CL