

# KAWIN SAUVIGNON BLANC 2016



## NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo brillante con reflejos verdes. Nariz marcada por el frescor de los aromas a cítricos. Boca con buena acidez que da un vino sostenido y largo en boca.

## SUGERENCIAS

Los platos de pescado al horno con hierbas finas son ideales para este estilo de vino, así como las carnes blancas, el ceviche, los sushis y sashimis, el tártaro de salmón y las ensaladas de pastas.

## TEMPERATURA

10 - 12°C

## CONSUMO

1 - 2 años

## CEPA

100 % Sauvignon Blanc - Selección de Sauvignon procedentes de productores que seguimos con regularidad en Lolol, pero también en el Valle de Casablanca cerca del Pacífico, la Sauvignon se adapta perfectamente al clima y desarrolla notas herbáceas muy similares a las de la de Nueva Zelandia, Australia y California.

## VIÑEDO

### *Suelo*

La mayoría de este ensamblaje procede de nuestra propiedad de Lolol que nos proporciona nuestra mejor calidad. Conseguimos la otra parte de este ensamblaje en diferentes regiones.

### *Densidad*

3000 cepas/ha

### *Clima*

Oceánico (Pacífico), que proporciona con regularidad brumas matutinas y noches frescas.

### *Edad media de la vides*

5-15 años.

### *Rendimiento*

7 000 a 9 000 kg/ha.

### *Origen / Localización*

Valle Central.

## ELABORACIÓN

### *Viticultura*

La mayoría de este ensamblaje procede de nuestra propiedad de Lolol que nos proporciona nuestra mejor calidad. Conseguimos la otra parte de este ensamblaje en diferentes regiones.

### *Vendimia*

En cajas de 15 kg, las uvas se transportan así enteras hasta la bodega donde se despallan, estrujan de inmediato y refrigeran para evitar la oxidación precoz.

### *Vinificación*

la uva así estrujada se introduce únicamente en prensas neumáticas inertadas con gas, también para evitar las oxidaciones, y las uvas maceran con el hollejo de 6 a 12 horas, de acuerdo con el potencial de cada uva, lo que nos permite obtener una excelente extracción aromática.

### *Crianza*

Embotellamos rápidamente el vino para mantener su juventud y conservar su frescor.

## THE AÑADA

El comienzo de la primavera fue seco y cálido, lo cual hizo avanzar el desarrollo vegetativo. Sin embargo, en noviembre las condiciones climáticas fueron más cálidas y húmedas de lo habitual, lo que contribuyó a que la uva engordase. La recogida de la sauvignon finalizó el pasado 28 de febrero, por lo que es la añada más precoz de los últimos diez años. El hecho de aplicar la biodinámica desde hace ahora varios años nos ha permitido mantener un excelente nivel de acidez. La añada se presenta estructurada, con buenas composiciones tánicas y unos aromas maduros. En Lolol esperamos que la influencia oceánica nos permita preservar la acidez.