



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

SOLVITA LATE HARVEST



VINO	SAUVIGNON BLANC SOL VITA LATE HARVEST SAUVIGNON BLANC: 100%
AÑADA	2010
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	ALTO CACHAPOAL
ALCOHOL	15,5%
TAMAÑO DE BOTELLA	375 ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCCHIA

ELABORACIÓN

ELABORADO A PARTIR DE NUESTRAS PROPIAS UVAS SOBREMADURAS Y CON PODREDUMBRE NOBLE, INMERSAS EN EL CAJÓN DEL VALLE DE ALTO CACHAPOAL. COSECHA A MANO EN CAJAS DE 12 KG. DESPUES DE SELECCIÓN DE RACIMOS Y DESPALILLADO, LA UVA PASA A PRESA SIN INTERACCIÓN CON BOMBAS. UNA VEZ OBTENIDO EL MOSTO, ESTE REALIZA LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE A BAJAS TEMPERATURAS ENTRE 14 °C Y 16°C DURANTE 35 DÍAS HASTA FINALIZAR NORMALMENTE LA FERMENTACIÓN Y DEJÁNDONOS EL AZÚCAR REMANENTE. NO SE PRODUCE FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA. TIENE UNA CRIANZA DE 24 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 LITROS. TIENE UNA GUARDA MÍNIMA DE BOTELLA DE 12 MESES.

NOTAS DE CATA

COLOR AMARILLO DORADO BRILLANTE.

LA NARIZ ES MUY ATRACTIVA CON AROMAS A FRUTOS TROPICALES COMO MARACUYÁ, PAPAYA Y MANGO; FRUTOS SECOS: DURAZNO, PASAS RUBIAS, CASCARITAS DE NARANJA Y LIMÓN. NOTAS DE JAZMÍN, MIEL Y REPOSTERÍA.

EN LA BOCA SE DESTACA SU EXCELENTE ACIDEZ QUE EQUILIBRA LOS SABORES A JALEA DE FRUTOS TROPICALES, MERMELADA DE NARANJA, DURAZNOS SECOS Y MIEL. LA TEXTURA ES MUY CREMOSA Y SU FINAL ES LARGO Y MUY PLACENTERO.