

// FICHA TÉCNICA

VINHO BRANCO | PRODUTOR: LA RECOVA | PAÍS: CHILE  
REGIÃO: VALE DE CASABLANCA | SAFRA: 2017

**LOCALIZAÇÃO:** QUEBRADA DEL PULGAR É UM LUGAR DISTANTE CERCADO POR COLINAS DO VALE DE CASABLANCA. E LOCALIZADO A APENAS 11KM DO OCEANO PACÍFICO. POSSUI COMO CARACTERÍSTICA NOITES EXTREMAMENTE FRIAS.

**SOLOS:** O VINHEDO ESTÁ PLANTADO EM ENCOSTAS. OS SOLOS SÃO COMPOSTOS POR GRANITO E QUARTZO QUE REMETEM NOTAS MINERAIS AO VINHO.

**CLIMA:** POSSUI UM CLIMA TEMPERADO FRIO ONDE A ESTAÇÃO SECA DURA ENTRE 6 E 8 MESES AO ANO. A AMPLITUDE TÉRMICA PODE CHEGAR AOS 25°C DURANTE O VERÃO FAVORECENDO A PRESERVAÇÃO DA ACIDEZ NA UVA. LOCALIZADO NA REGIÃO MAIS FRIA E COSTEIRA DO VALE DE CASABLANCA ONDE AS TEMPERATURAS OSCILAM DOS 3°C AOS 29°C DURANTE O VERÃO.

**TRABALHO NO VINHEDO:** VINHEDO COM DENSIDADE DE 9.800 VIDEIRAS/HA – CARACTERÍSTICA ÚNICA EM TODO CHILE PARA VINHEDOS DE SAUVIGNON BLANC. A CONDUÇÃO É EM ESPALDEIRA ALTA COM CONDUÇÃO EM GUYOT DUPLO. AS VIDEIRAS SÃO SUBMETIDAS A UM ELEVADO ESTRESSE HÍDRICO, QUE RESULTA EM BAGOS DE UVA MENORES E MAIS CONCENTRADOS. A NEBLINA MATINAL ORIUNDA DO PACÍFICO, CONHECIDA COMO “VAGUADA COSTERA”, PROTEGE OS VINHEDOS DOS PRIMEIROS RAIOS DE SOL DA MANHÃ E AS VIDEIRAS, PLANTADAS EM ENCOSTAS COM EXPOSIÇÃO LESTE, SÃO PROTEGIDAS DA INCIDÊNCIA DO SOL DA TARDE, REDUZINDO ASSIM A JANELA DE INSOLAÇÃO.

**CASTA:** 100% SAUVIGNON BLANC

**COLHEITA:** MANUAL REALIZADA DURANTE A SEGUNDA QUINZENA DO MÊS DE ABRIL.

**VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO:** A UVA É DESENHAÇADA E SEGUE PARA UMA Prensagem PNEUMÁTICA DE BAIXO RENDIMENTO. SUBMETIDA A UMA LONGA FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL A BAIXA TEMPERATURA. SE SUJEITA A UMA MÍNIMA ESTABILIZAÇÃO PROTÉICA E A ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA FOI REALIZADA APENAS COM REFRIGERAÇÃO DE TANQUES (SEM QUÍMICOS AGREGADOS). MINIMAMENTE FILTRADO, PODE APRESENTAR SEDIMENTOS.



 @NOVOCHILE

**NOVO  
CHILE**

ÁLCOOL: 14% | PH: 3,05 | ACIDEZ TOTAL (S): 5,25 G/L  
AÇÚCAR RESIDUAL: 1,87 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,39 G/L

**DEGUSTAÇÃO:** CONSIDERADO UM DOS MELHORES SAUVIGNON BLANC DO CHILE. COR AMARELO LÍMPIDO, NO NARIZ REVELA UMA COMPLEXIDADE COM NOTAS MINERAIS, CÍTRICAS, FRUTAS BRANCAS COMO MARACUJÁ, GOIABA, AZEITONAS VERDES E PIMENTA. EM BOCA APRESENTA EQUILÍBRIO, ACIDEZ E MINERALIDADE ASSOCIADAS A UM FINAL LONGO E PERSISTENTE. PODE APRESENTAR UMA LEVE PRECIPITAÇÃO DEVIDO A MÍNIMA ESTABILIZAÇÃO E FILTRAÇÃO REALIZADAS.

POTENCIAL DE GUARDA: 8 ANOS