

Riglos Quinto Sauvignon Blanc 2012

Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza
100% Sauvignon Blanc



Nacido en el viñedo Las Divas ubicado a una altura de 1300 metros sobre el nivel del mar, en Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Riglos toma el nombre de la ciudad donde se establecieron las familias de sus fundadores en la Argentina. La finca fue fundada en 2002 por Darío Werthein y por Fabián Suffern, con la colaboración de Paul Hobbs.

Viñedo

Quinto Sauvignon blanc proviene de una selección especial del clon 242 de Entav, cultivado en Finca Las Divas, Gualtallary. Las características más notables de este clon, responden a la fertilidad media que lo hace equilibrado, a su peso de racimo bajo y a una balanceada producción de azúcar, que permite llegar a una adecuada maduración manteniendo frescura. Sus aromas varietales típicos, se potencian en el terroir de Gualtallary. Como estrategia a largo plazo, en el momento de seleccionar los suelos para el sauvignon blanc, claramente se eligió una parcela con suelos profundos para potenciar vigor, y otra altamente pedregosa para conseguir contraste.

La conducción del viñedo se realiza en espaldero alto, con alta densidad de plantas. El sistema de riego es por goteo y el agua se toma del acuífero subterráneo provisto por deshielo de la cordillera. El manejo de la canopia tiende a proteger los racimos de la insolación y a una adecuada selección y raleo de brotes, para lograr un balance óptimo en la planta, buscando buena acidez y mineralidad características sobresalientes de este blanco de altura.

Elaboración del vino

La cosecha se realizó a mano por pasadas en cajas plásticas de 18 kilos. Fueron 4 pasadas en horas tempranas, recogiendo los mejores racimos, en el punto de madurez buscado desde el 31 de enero al 29 de febrero. Ya en Bodega las uvas frías fueron elaboradas bajo sistema reductor (ausencia de oxígeno) en base al empleo de hielo seco y gases inertes en todas las etapas desde la uva hasta el vino embotellado. Obtenidos con prensa neumática los mostos se fueron colocando en tanque para su desborre previo. Las 4 cosechas quedaron en un solo tanque a 2°C. En marzo el conjunto de mostos fue trasegado y fermentó con levaduras naturales del viñedo.

La fermentación no superó los 10° C por lo que fue muy lenta, tratando de concentrar lo más posible la intensidad aromática característica del varietal.

No se realizó fermentación maloláctica. La puesta en botella se hizo luego de una filtración por placas.

Notas de cata

Color amarillo pálido con tonalidades verdes-aceradas. Muy elegante en nariz con aromas minerales, cítricos y de hierbas; propios de Gualtallary. Con una acidez bien presente que lo hace muy fresco y nos recuerda la sensación mineral que sentimos en nariz, es vibrante y de un final muy largo.