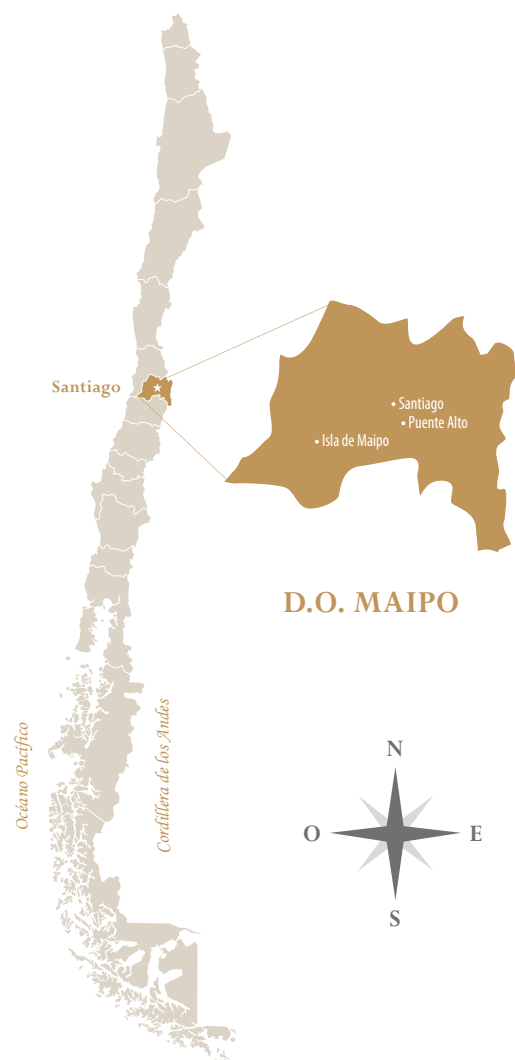


UNGRAFTED GRAVEL SOILS



UNGRAFTED SEMILLÓN SAUVIGNON BLANC 2022

Cultivar vides sin injertar hoy es un privilegio, ya que tienen la capacidad de transmitir su origen en su nivel más puro y son muy escasas. Ungrafted es un tributo a esa singularidad, que nos permite producir vinos de zonas reputadas con la máxima expresión de terroir, de la mano de una vinificación con métodos tradicionales para resaltar aún más el lugar sin máscaras.

- **ORIGEN**

Este vino proviene de un viñedo de Isla de Maipo, en el corazón del Valle del Maipo. Este viñedo está plantado en una terraza aluvial con suelos de grava que combinan perfectamente con esta variedad.

- **VARIETY**

50% Semillón y 50% Sauvignon Blanc.

- **FECHA DE COSECHA**

Las uvas del Sauvignon Blanc fueron cosechadas manualmente el 22 de febrero y las uvas del Semillón fueron cosechadas manualmente el 22 de marzo.

- **VINIFICACIÓN Y CRIANZA**

Se vinificaron ambas variedades de forma distinta. El Sauvignon Blanc se cosechó, se despalilló y prensó, siempre manteniendo protección frente a la oxidación, se fermentó a 13,5-15°C con levaduras nativas en tanques de acero inoxidable y luego se dejó 1 mes a la espera de la mezcla. El Semillón se cosechó y se prensó directamente, con racimos completos y no hubo protección a la oxidación. Luego se fermentó en barricas de roble viejas, neutras, con levaduras nativas y se dejaron en las barricas sin protección a la oxidación por 1 mes, donde hizo parcialmente la fermentación maloláctica. Luego se hizo la mezcla donde pasó 5 meses de guarda en barricas viejas, neutras. Se filtra ligeramente y se envasa.

- **SUELO**

Aluvial.

- **CLIMA**

Mediterráneo templado.

- **NOTAS DE CATA**

La versión 2022 del Ungrafted se caracteriza principalmente por ser aromáticamente complejo con notas a piedras húmedas, cítricos maduros y hierba fresca. Gracias al Semillón se siente en boca una textura suave, donde hay fruta de forma generosa y que se equilibra de forma adecuada y elegante por una acidez firme. El gran potencial del Sauvignon Blanc y el Semillón de Isla de Maipo se refleja en un final armonioso y largo.

ALCOHOL: 13%

RECOMENDACIONES DE GUARDA: Se puede beber hoy, pero ganará complejidad a medida que envejece por los próximos 10 o 15 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12-14°C.

DECANTACIÓN: No es necesaria.

