



LONGAVÍ

DE LOS ANDES · CHILE

Sauvignon Blanc

2018

Hecho con uvas de una parcela premium seleccionada del Valle de Leyda. Una verdadera expresión del terroir de clima frío con riqueza e intensidad asombrosa.

----- VIÑEDOS & VINIFICACIÓN -----

Tipo de Suelo:	Arcilla y franco sobre un base granítico.
Origen:	Valle de Leyda.
Rendimiento/ha.:	8 ton/ha.
Poda:	Sistema espaldera.
Irrigación:	Suplementaria.
Fecha de cosecha:	26 marzo 2018.
Grado brix al cosechar:	Cosechado a mano en la mañana, a 21.5°B.
Vinificación:	Estilo reductivo, prensado en frío a 8°C, contacto con hollejo por 4 horas, solo el jugo de primera calidad, y post-fermentación maceración por 4 días a 10°C.
Fermentación:	Con levaduras seleccionadas.
Contacto con las lías:	Una vez completa la fermentación, el vino queda con sus lías por 2 meses antes de ser embotellado.
Tiempo de Guarda:	2-5 años después de su lanzamiento.

----- ANÁLISIS -----

Alcohol:	12,5 % vol	AT:	8,2 g/ℓ
AR:	1,2 g/ℓ	pH:	3.28

This wine is a collaboration between two winemakers – Julio Bouchon of Chile and David Nieuwoudt of South Africa. Longaví, meaning 'snake's head', draws on the spirit and legends of two continents. The vine wreath depicted in the logo, denotes the ouroboros, an ancient African symbol representing nature's eternal cycle of renewal. The condor soaring high above the Andes represents freedom and the search for perfection. This sacred bird is believed to be man's messenger to the gods. Longaví wines will certainly please both man and the gods!

