

DIRTY MINDED

SAUVIGNON BLANC

CALIFORNIA 2021



CAJAS PRODUCIDAS – 1, 800 / ABV 12.5%

Composición Varietal: 100% Sauvignon Blanc

Appellation: California

Cosecha: Agosto 2021

Datos Técnicos

TA: 7.6 g/L

pH: 3.10

Crianza: 100% Acero Inoxidable

La Vendimia del 2021

Las condiciones de lluvias superiores a lo normal en el invierno dieron paso a una primavera bastante seca en la Costa Central. Durante la primavera, las temperaturas diurnas fueron ligeramente más altas que el promedio, pero las abundantes condiciones de niebla por las que es famosa la Costa Central y un número relativamente alto de heladas en la primavera hicieron que el clima propiciara viñedos con menor rendimiento. El verano relativamente templado se vio afectado por tres olas de calor, dos de las cuales se produjeron en junio y julio durante el calibrado de las bayas, lo que nos dio tamaños de bayas más pequeños y racimos más ligeros para la temporada. Estos eventos de calor impulsaron la maduración antes que en cosechas anteriores, pero con temperaturas relativamente suaves fuera de estos eventos concentrados, las vides respondieron bien y tuvieron una progresión de maduración relativamente uniforme hasta la cosecha en septiembre y octubre. Los racimos más pequeños dieron concentración y potencia a los vinos de 2021, sin dejar de poseer suavidad en el paladar; En general, la calidad de los vinos de la añada 2021 es extraordinaria.

Vinificación

Las uvas se cosecharon por la noche para garantizar un vino que exhiba frescura y acidez crujiente. Nuestro enólogo utilizó un método conocido como "prensado de racimos enteros", en el que los racimos enteros se presan suavemente para extraer el jugo de las uvas. Esto produce un jugo de Sauvignon Blanc elegante y refinado. El mosto fue fermentado y el vino envejecido sobre lías ligeras, en depósitos de acero inoxidable. Esto ayuda a preservar las notas brillantes, frutales y florales exclusivas del Sauvignon Blanc.

Notas de Cata

El Dirty Minded Sauvignon Blanc 2021 se abre con aromas frutales: toronja, lima y madreselva. En el paladar, los sabores de limón y maracuyá resaltan la brillante acidez natural, mientras que un final persistente de pera y hierba de limón completan el final del vino. Procedente de algunas de las mejores zonas de California, este vino combina bien con varios platos, especialmente aquellos con quesos ligeros o mariscos que complementan la fresca acidez del vino.