

KOYLE COSTA SAUVIGNON BLANC 2015 CHILE



Origin	Paredones, Colchagua Costa, Chile
Grape Variety	100% Sauvignon Blanc
Cases Produced	933 cajas de 6 botellas.
Tasting Notes	Muy elegante, este blanco presenta notas de durazno verde, manzana y pera, lo que aporta una gran mineralidad y frescor. En media boca se resalta la intensidad y sabrosidad del limon, con un final largo que se traduce por varias notas especiadas y salinidad.
Winemaker's Notes	El terroir de este viñedo especial es de suelos graníticos con piedras de cuarzo y lomajes con diferentes exposiciones al cosmos. Paredones es un lugar único, que me inspiró a crear este nuevo vino. De las tres diferentes exposiciones observadas en el viñedo: norte, sur y área plana, me imagine tres métodos distintos para extraer lo que estas uvas querían expresar. Obtuve esto cosechando en tres diferentes lotes y días distintos, y vinificando cada uno de estos en diferentes materiales: barricas, huevos de concreto y tanques de acero inoxidable. Luego de 12 meses, el resultado es que los aromas, el frescor y la mineralidad de este lugar único está expresado en cada botella de Koyle Costa.
Aging	12 meses
Filtering	1 cartridge suave antes de embotellas
Yield of Vineyard	1 kg por planta
Cellaring Recommendations	Hasta 10 años
Recommended Serving Temperature	7º a 10ºC
Decanting	Recomendada.
Basic Analysis	
Alcohol	12,5º
pH	3,08
Total Acidity (H2 SO4)	5,26 g/lt.
Residual Sugar	1,1g/lt.
Free SO₂	20ppm