

# Tutunjian Pacifico Sur Estate Sauvignon Blanc



**Varietal:** Sauvignon Blanc

**Denominación:** Valle Central, Región del Sur

**Enólogo:** Benjamín Mei

**Enólogo Consultor:** Álvaro Espinoza

**Embotellado:** En la propiedad

**Variety:** Sauvignon Blanc

**Appellation:** Valle Central, Región del Sur

**Winemaker:** Benjamín Mei

**Winemaker Consultant:** Álvaro Espinoza

**Bottled:** At The Estate

## Viñedos

*Todos nuestros viñedos son cuidados y manejados con afecto y respeto por el entorno natural que los rodea.*

*Las uvas cultivadas para nuestro vino Pacifico Sur Estate Sauvignon Blanc provienen de nuestros cuatro viñedos localizados en el Valle Central y Región del Sur en Chile. Los viñedos se encuentran establecidos en plano y lomaje suave en lugares de extraordinarias condiciones naturales para el crecimiento de las vides viníferas.*

## Vineyards

Our entire vineyards are carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings.

The grapes in our Pacifico Sur Estate Sauvignon Blanc wine come from our own four vineyards in the Valle Central and Región del Sur in Chile.

The vineyards were planted in flat and low ridges in places with extraordinary natural conditions perfect for the growth of grapevines.

## Clima

*El Valle Central y Región del Sur poseen un clima de tipo Mediterráneo con lluviosos y fríos inviernos y calurosos y secos veranos. El Valle se destaca por las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche, condición óptima para el crecimiento de nuestras uvas.*

## Climate

The Valle Central and Región del Sur have a Mediterranean-style climate with a cold, rainy winter and warm dry summer. Marked temperature differences between day and night make ideal conditions for the growth of our wine grapes.

## Vinificación

*Nuestras uvas son cosechadas a tempranas horas de la mañana del mes de Febrero cuando ya han alcanzado la óptima madurez. Los racimos son prensados para extraer el mosto el cual es decantado a bajas temperaturas entre 5°-8°C (41°-46°F). Luego se fermenta el mosto en estanques de acero inoxidable por 20 días con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 14° a 16°C (57° a 61°F) tiempo necesario para extraer aromas. Finalmente el vino es envejecido en estanques de acero inoxidable por 3 meses, para ser embotellado y lanzado a los mercados.*

## Vinification

The grapes are harvested by hand early in the mornings in February when they have reached optimal maturity. The grapes are whole-cluster pressed. The must is decanted at low temperatures ranging between 5° to 8°C (41° to 46°F) and then fermented in our winery in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 14° to 16°C (57° to 61°F) during a twenty-day period allowing the extraction of its varietal aromas. The wine is then placed in stainless steel guard tanks for 3 months before being bottled and launched on the market.

## Notas del enólogo

*Nuestro vino Pacifico Sur Estate Sauvignon Blanc es un vino de limpio color amarillo con tonos verdes. Destacan en él su intensidad en aromas cítricos combinados con notas a hierbas y frutas. En boca es suave y refrescante.*

## Notes from the winemaker

Our Pacifico Sur Estate Sauvignon Blanc has a bright yellow tint with glints of green. Its prominent aromas of lime and grapefruit blend harmoniously with herbs and floral notes. In the mouth it is soft, citric and refreshing to the palate.