



ATTILIO & MOCHI  
Passionate Winemakers



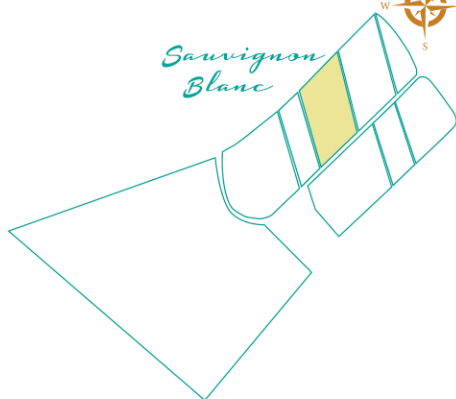
Somos Marcos ATTILIO y Angela MOCHI, brasileños. Dejamos nuestro país para construir un sueño en el Valle de Casablanca. De un viñedo con 8 variedades, hacemos vinos de clima frío, a escala humana y que hablan de nuestro terruño. Nuestras manos están en cada parte del proceso, desde el cultivo hasta el embotellado. Somos conscientes de la importancia de los recursos naturales y enfocados en la sustentabilidad. Nos desafiamos constantemente a mostrar aspectos menos conocidos del mosaico del vino chileno. Nos acompañan Franc, un "simpático" Labrador negro y Ví, la más loca de las perritas.



# TUNQUEN SAUVIGNON BLANC

2021

Sauvignon  
Blanc



*Un sauvignon distinto al usual, con mucho cuerpo y estructura, dados por la maceración con las pieles y por una cosecha más tardía. Con gran expresión aromática, es un vino despeinado que te permite jugar con la comida.*



Producimos & Usamos  
Energía Solar



Economizamos  
Agua



Cuidamos el  
Medio Ambiente



Compostamos



Reciclamos

## ORIGEN

DO: Valle de Casablanca, Chile

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

Ubicación del Viñedo: Sector de Orrego Arriba, en el "corredor del viento", por el lado poniente del Valle, en dirección a la Costa

Suelo: Arena arcilloso con granito descompuesto

Plantación: Espaldera de alta densidad, 1.5m x 1.0m, en orientación NO-SE, optimizando insolación y ventilación

Control de Plagas: Orgánico, no certificado.

Nutrición: Compost (residuos de la bodega, guano de vaca y de caballo) y extracto de algas para micro elementos

## VINIFICACIÓN

Cosecha: Manual, en 6 y 7 de Abril

Selección: Manual, en el campo

Despalillado: 100%

Maceración en frío con las pieles: 3 días a 5-8°C

Prensado: en prensa vertical

Temperatura de Fermentación: entre 15 y 19°C

Fermentación maloláctica: No

## EMBOTELLADO

Estabilización: Natural, 1 invierno

Filtración: No

Fecha de envasado: 25 de septiembre de 2021

Producción: 1.372 botellas

## ANÁLISIS

Alcohol: 14.5%

Azúcar Residual: 4.0 g/L

Acidez Total: 6.6 g/L (tart)

pH: 3.7

