

BOTANIC SERIES

2025



Análisis

Alcohol: 13,5%
Acidez Total: 7,6 g/l
Azúcar Residual: 1,8 g/l
Acidez Volátil: 0,35 g/l

CASAS DEL BOSQUE

ROSÉ PINOT NOIR Valle de Casablanca

COSECHADO A MANO

Origen: Viñedo único, Casas del Bosque, Casablanca.

Terroir/Suelo: Suelos graníticos rojos ricos en hierro. El viñedo se encuentra a 18 km del océano Pacífico, con una altitud de 250 m.

Condiciones climáticas y del viñedo: Viñedo ubicado en la parte más fría y occidental del valle de Casablanca, plantado en laderas orientadas desde el noreste hacia el noroeste. Las parras fueron plantadas entre 2006 y 2008 (clon "Valdivieso"), y equipadas con riego por goteo. Los rendimientos son de 7 toneladas por hectárea (3 toneladas por acre) en promedio.

Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías. El invierno fue de mayores lluvias versus años anteriores, con un promedio de 400mm de agua caída. Fue una primavera sin heladas, pero bien fría, lo cual afectó la etapa de cuaja. Un verano con buena radiación solar y ausencia de lluvias, ayudó en lograr una perfecta madurez y sanidad de las uvas. La cosecha se realizó a mano durante la tercera semana de Marzo.

Vinificación: La fruta es cosechada a mano y los racimos pasan por una mesa de selección. Luego los racimos enteros son prensados directamente. Se utiliza solamente el jugo de gota y el primer jugo de prensa hasta 0.6 bar. Los jugos resultantes son dejados a descansar durante la noche, trasegados e inoculados. Una parte del mosto es sumidita a un proceso enzimático, llamado estabulación en frío, donde se remueve las lías durante varios días, con la finalidad de aumentar la liberación de precursores aromáticos. El 15% de la mezcla final, fermentó con su levadura nativa dentro de huevos de concreto. El vino luego fue trasegado de vuelta a tanques, donde se mantuvo sobre sus lías hasta el momento de la filtración y embotellado. Se produjeron 3.500 cajas.

Servicio: Idealmente entre 7 y 9°C. Muy Versátil, puede acompañar un aperitivo tanto cuanto como pescado ahumado, ensalada de queso fresco de cabra, tempura de vegetales o sushi y también pasta fredda. Me parece excelente para tortelloni con relleno de Jaiba.

Notas del Enólogo

"Una época de madurez soleada y relativamente calurosa, me entregó uvas con un buen balance entre contenido de ácidos orgánicos y azúcares. Este Botanic Series Rosé 2025, en línea con el estilo de la cosecha anterior, busca no solamente satisfacer por el lado aromático, sino que también mostrar su voluptuosidad en el paladar.

En nariz hay notas cítricas, a pomelo, a cascara de naranja, que se combinan con notas mas florales...la rosa, la flor de manzano, la flor del durazno y también aparece la fruta con toques a frutilla y sandía. El color del vino, pálido, con su tonalidad "tela cebolla" es un clásico de este vino, con elegantes reflejos rosados.

Pero es en la boca, donde mas se aprecia el trabajo con lías y el aporte de la fermentación dentro de huevos de concreto. Esta aporta volumen, cremosidad, sin perder la frescura del acidez y la elegancia. La sensación acida es pulsante, viva, pero sin sentirse dura, aparece como envuelta en un marco redondo. Un final limpio y sin amargores."

ALBERTO GUOLO ENÓLOGO JEFE