

# Gran Reserva 2018

## Riesling

*“De color amarillo pajizo pálido, en nariz es intensamente floral con notas a cáscara de limón y mango. En boca es fresco y jugoso y de acidez balanceada. Equilibrado y con un final largo y mineral. Un vino listo para disfrutar ahora, y que con certeza envejecerá muy bien en los siguientes 10 años”*



### VIÑEDO

Un pequeño lote de Riesling injertado en el 2008, en tierras profundas y arenosas con sectores de arcilla negra. Las plantaciones están ubicadas en el sector más poniente de la viña, a los pies de una depresión en las colinas que forman una barrera en nuestro campo, la cual canalizan las brisas marinas al valle; esto crea unas condiciones de clima muy frío pero limitando las heladas primaverales.

### COSECHA

Luego de una temporada fresca y seca, la cosecha se llevó a cabo el 20 de mayo de 2018.

### VINIFICACIÓN

Al llegar a la bodega los racimos son prensados y el jugo se transfiere a pequeños estanques de acero inoxidable. No se añaden sulfitos en esta etapa. El vino fermenta espontáneamente a temperatura ambiente, la cual es baja durante la temporada de cosecha, llegando a un máximo de 19°C durante la fermentación. A continuación los vinos se dejaron sobre las lías finas durante tres meses, y los niveles de azúcar se ajustaron utilizando nuestro Late Harvest Riesling, para crear un mayor balance y añadir más volumen antes de embotellamiento. La producción alcanzó las 650 cajas.

12.8%

ALCOHOL  
TOTAL

3.07

PH  
TOTAL

6.3 G/L

ACIDEZ  
TOTAL

4.4 G/L

AZÚCAR  
RESIDUAL

0.35 G/L

ACIDEZ  
VOLÁTIL

VIÑA  
**CASAS DEL BOSQUE**  
CHILEAN PREMIUM WINES