

Reserva 2017 Late Harvest Riesling

“De color dorado pálido, en nariz es un vino complejo con notas a jalea de pomelo, cáscara de limón y jazmín. En boca destaca su excelente acidez que equilibra los sabores a miel, frutos secos y mermelada de naranja. Su final es largo y muy placentero”



VIÑEDO

Toda la fruta proviene de nuestro viñedo, particularmente, de un bloque pequeño de Riesling plantado sobre un suelo franco arenoso en uno de los sectores más fríos y occidentales del Valle de Casablanca; una zona muy influenciada por la niebla. La cercanía al océano entrega mañanas brumosas y tardes soleadas y ventosas, que son ideales para crear podredumbre noble, ya que las uvas son afectadas por Botrytis en la mañana y se secan en la tarde antes de que el ciclo continúe al siguiente día. Solo fueron cosechadas las uvas secas, y los rendimientos dieron un promedio de 2.3 toneladas por hectárea.

COSECHA

La cosecha se realizó manualmente en 3 diferentes días: 13 y 14 de marzo y, más tarde, el 14 de abril, seleccionando solo aquellos racimos con suficiente podredumbre noble.

VINIFICACIÓN

A la llegada a la bodega, las uvas fueron despalladas y molidas, y dejadas macerando por unas pocas horas antes de ser prensadas. El mosto resultante fue transferido por gravedad a barricas de roble francés de quinto uso donde fermentó, lentamente, con levaduras seleccionadas a temperatura fría por 6 semanas. Una vez terminada la fermentación, el vino fue transferido a estanques de acero inoxidable para evitar la oxidación y preservar la frescura. Finalmente, el vino fue clarificado con bentonita e ictiocola antes de ser filtrado y embotellado en junio de 2018. La producción alcanzó las 8184 botellas de 375 ml.

12.1%

ALCOHOL
TOTAL

3.18

PH
TOTAL

7.7 G/L

ACIDEZ
TOTAL

137 G/L

AZÚCAR
RESIDUAL

1.00 G/L

ACIDEZ
VOLÁTIL