

Gran Reserva 2019

Riesling

“Color pajizo pálido, en la nariz es ligeramente floral, con notas de membrillo y duraznos. Fresco y profundo en boca, de acidez equilibrada, y de final largo y mineral”.



13.6%

ALCOHOL
TOTAL

7.8 GL

ACIDEZ
TOTAL

5.0 GL

AZÚCAR
RESIDUAL

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 de las colinas que conforman la columna vertebral de nuestro campo, la cual canaliza las brisas marinas al valle. Por lo tanto, estos viñedos son muy frescos y muy rara vez se exponen a las heladas primaverales.

COSECHA

Luego de una temporada normal, el otoño se mantuvo seco y la cosecha se realizó el 15 de abril de 2019.

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 21°C durante la fermentación. A continuación los vinos se dejaron sobre las lías finas durante 2 meses.

La fermentación se detuvo con 5 g/L de azúcar natural residual, lo que resultó útil para equilibrar la acidez y enriquecer el vino. No se intentó fermentar el vino hasta que quedara completamente seco. Embotellado el 16 de agosto de 2019. Se produjeron 680 cajas.

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE
CHILEAN PREMIUM WINES

Gran Reserva 2019

Riesling

“Pale straw in colour. The nose is slightly floral, with notes of quince and peaches.

Fresh and opulent in the mouth, the acidity balanced by high extract. Long and mineral finish. The wine can be enjoyed now but will develop nicely over the next ten years”.



13.6%

TOTAL
ALCOHOL

7.8 g/L

TOTAL
ACIDITY

5.0 g/L

RESIDUAL
SUGAR

VINEYARD

A small plot of Riesling grafted in 2008, on deep sandy soil with pockets of black clay.

The vineyard is in the westernmost reaches of our vineyard, at the feet of a depression in the hills that form the backbone of our estate, which funnels cold sea wind into the valley. The vineyard-block is therefore one of our coolest, but rarely suffers from spring frosts.

HARVEST

After a normal growing season, the autumn stayed dry and harvest was carried out on 15 April under cool weather.

VINIFICATION

On arrival at the winery the grapes were pressed and the juice transferred to small stainless steel tanks. No sulfites were added at this stage. The wines fermented spontaneously at ambient temperatures, which are low during harvest, peaking only at 21°C at the height of fermentation. The wine was subsequently left on the fine lees for two months.

Fermentation halted with 5 g/L of natural sugar left, which resulted helpful to balance acidity and create additional richness. No attempts were thus made to ferment the wine to total dryness.

Bottled on 16 August 2019. 680 cases produced.

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE
CHILEAN PREMIUM WINES