

# Reserva 2019 Late Harvest Riesling

*“Miel de acacia, cáscara de limón y dulce de membrillo en nariz. Limpio (sólo 0,6 g/L AV) con la untuosidad del dulzor balanceada por una fresca acidez.”*



12%	9.8 GL	117 GL	40/152 PPM Al embotellar
ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	SULFITOS (LIBRES TOTAL)

## TERROIR / SUELO

Suelos arenosos de buen drenaje, a los pies de la falla de San Jerónimo. El viñedo está ubicado a 18 km del océano Pacífico, a una altura de 250 metros.

Las frecuentes neblinas matinales, junto con los días cálidos y ventosos de finales de verano y comienzos de otoño propician las condiciones ideales para que se desarrolle una pudrición noble.

## CONDICIONES CLIMÁTICAS Y DEL VIÑEDO

Viñedo ubicado en la región más occidental del valle de Casablanca. El Riesling fue injertado en parras de Merlot en 2008, ya que el Merlot presentaba dificultades para madurar en esta área de clima frío.

Las temperaturas promedio en verano son de 18,9 °C y en invierno, 10,7 °C. La oscilación diurna en Marzo es de 13,1°C. El agua caída anual promedia los 380mm, concentrándose entre Mayo y Septiembre.

## VINIFICACIÓN

La cosecha se realiza a mano, seleccionando solamente los racimos que presentan al menos un 30% de pudrición noble. Luego de la cosecha las uvas se despalillaron, aplastaron y dejaron macerar durante la noche, para disolver el fruto seco. Se prensó durante el segundo día, y el jugo resultante se dejó descansar dos días en frío antes de trasladarlo a tanques limpios de acero inoxidable, donde se inoculó con levaduras seleccionadas y se fermentó a temperaturas de 16 a 22 °C. Cuando se alcanzó un porcentaje de alcohol de 11,5%, el tanque se enfrió para cortar la fermentación, y posteriormente se trasegó y sulfuró.

El vino se estabilizó en frío y fue filtrado. Se embotelló el 28 de Abril de 2020, y la producción total fue de 12.450 botellas de 375ml.

## SERVICIO

Idealmente entre 5 y 7°C, con foie gras, frutas frescas o postres de frutas, o panettone. Especies como cardamomo y nuez moscada. Quesos como el gorgonzola o el camambert.

VIÑA  
**CASAS DEL BOSQUE**  
CHILEAN PREMIUM WINES