

Riesling 2020

Color pajizo pálido, en la nariz es ligeramente floral, con notas de membrillo y duraznos. Notas minerales complementan el boquet. Fresco y profundo en boca, de acidez equilibrada, y de final largo y mineral. El vino se puede disfrutar ahora e, incluso, beber en los próximos diez años.

ALCOHOL: 12,7%
PH: 3.03
ACIDEZ TOTAL: 8,5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL: 6,18 g/l



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 seca y bien calurosa, el otoño se mantuvo con altas temperaturas y la cosecha se realizó el 18 de Marzo.

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 18°C durante la fermentación. A continuación los vinos se dejaron sobre las lías finas durante 2 meses.

La fermentación se detuvo con 6 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 febrero de 2021. Se produjeron 660 cajas.

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE