

Corralillo Riesling 2014 D.O. Valle de Casablanca

100 % Riesling

Grado Alcohólico: 13°

Acidez Total (g/l): 6,25

Az. Reductores (g/l): 1,0

pH: 2,95

386 cajas producidas

Viñedo

Este Riesling proviene de nuestro viñedo de Santo Tomás, ubicado en el valle de Casablanca, en la zona de Lagunillas, sector con marcada influencia costera, ideal para el desarrollo de esta variedad. Los suelos son de textura granítica, en distintos estados de descomposición, sumados a la presencia de arcillas de alta calidad y buen drenaje. Esto permite que las parras logren una gran expresión vegetativa, alcanzando un balance natural gracias al manejo orgánico del viñedo, con una gran expresión del terroir.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano, y se prensaron a racimo entero con bajas presiones, con la finalidad de obtener un mosto limpio y de altísima calidad. El jugo obtenido se decantó a bajas temperaturas por 24 horas y se fermentó en estanques de acero inoxidable de 300 y 2800 litros. La fermentación alcohólica se hizo a muy baja temperatura con levaduras seleccionadas para esta variedad y además se realizaron movimientos de las borras finas por tres meses para aumentar el volumen y la textura en boca. Al embotellar se escogió el uso de screw cap para lograr mantener intacto en el tiempo toda la frescura y gran intensidad de este vino.

Notas de cata

Vino de color amarillo brillante con reflejos verdosos, intensos aromas afrutados y florales, notas a damascos con un gran toque mineral, sutiles tonos cítrico y leves notas a hidrocarburos, tan típico de esta variedad. Gran frescor y volumen en boca, mineral y salino, con un final agradable y persistente.

Maridaje

Se sugiere como compañía de preparaciones en base a pescados y mariscos, especialmente aquellos con un toque yodado como ostras, además de quesos de sabor intenso y postre que incluyan cítricos. Servir a 10° C

