

CORRALILLO RIESLING 2016

D.O. Valle de Casablanca



VIÑEDO

Este Riesling proviene de nuestro viñedo de Santo Tomas ubicados en el valle de Casablanca, en el sector de Lagunillas, sector con gran influencia costera, ideal para el desarrollo de esta variedad. Esta plantado en un suelo tipo batolito costero integro, es decir suelo granítico en distintos estados de descomposición, sumados a la presencia de cuarzo y arcillas de alta calidad. 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. Adicional a esto se macero un lote a bajas temperaturas con la intención aumentar la complejidad en boca. El jugo obtenido se decantó a bajas temperaturas por 24 horas y se fermento 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 realizó movimientos de las borras finas por tres meses para aumentar el volumen y la textura en boca.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo brillante con reflejos verde, 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.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado Alcohólico: 13,5°
- Acidez Total(g/l): 6,40
- Az. Reductores (g/l): 3
- pH: 2,9
- 427 cajas producidas