

**CORRALILLO
RIESLING**

COSECHA: 2018

D.O.: Valle de Casablanca

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5°

Acidez Total: 5,74 g/l

Azúcar Residual: 5 g/l

pH: 3,07

Cajas producidas: 294



CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: -

EUROPE/CHILE: organic wine



VENDIMIA

La cosecha 2018 fue más bien fría, con un verano de mayor nubosidad que el 2017, vientos intensos y fríos desde la costa. La cosecha se realizó la última semana de marzo, con una excelente calidad de fruta con una gran expresión de sabores, aromas y acidez.

VIÑEDO

Este Riesling proviene de nuestro viñedo de Santo Tomás ubicado en el valle de Casablanca, en el sector de Lagunillas, con gran influencia costera, ideal para el desarrollo de esta variedad. Está plantado en un suelo tipo batolito costero, es decir, suelo granítico diorita en distintos estados de descomposición, sumado a la presencia de cuarzo y arcillas. 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. El manejo del follaje apunta a tener la fruta bien cubierta y evitar una sobrexposición al sol, así las notas aromáticas son más frutales y frescas.

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 maceró un lote a bajas temperaturas con la intención de aumentar la complejidad en boca. 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 (battonage) por 6 meses para aumentar el volumen y la textura en boca, realzando la textura y sedosidad del vino hasta previo al embotellado.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo brillante, intensos aromas afrutados y florales, notas a damascos con un gran toque mineral, sutiles tonos cítricos 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 con cremas y salsas, especialmente aquellos con un toque yodado como ostras, además de quesos de sabor intenso y postres que incluyan cítricos. Servir a 10 °C.

