

**CORRALILLO
RIESLING**

COSECHA: 2019

D.O.: Valle de Casablanca

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5°
Acidez Total: 5,46 g/l
Azúcar Residual: 6,95 g/l
pH: 2,97
Cajas producidas: 540



CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: -

EUROPE/CHILE: organic wine

VENDIMIA

La temporada 2019 fue en general bastante fresca y recién en marzo se presentaron temperaturas más altas que el año anterior. La cosecha se realizó la última semana de marzo, con excelente calidad de fruta de gran expresión de sabores, aromas y acidez.

VIÑEDO

Este Riesling proviene del viñedo de Santo Tomás ubicado en el valle de Casablanca, en el sector de Lagunillas, zona 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, con presencia de cuarzo y arcilla. Esto permite que las parras logren una gran expresión vegetativa, alcanzando un balance natural gracias al manejo orgánico del viñedo y con una gran expresión del terroir. El manejo del follaje mantiene la fruta bien cubierta y evita una sobreexposición al sol para logrando notas aromáticas más frutales y frescas.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y se prensaron a racimo completo con bajas presiones, para obtener un mosto limpio y de alta calidad. Adicional a esto se maceró un lote a bajas temperaturas para aumentar la complejidad en boca. El jugo obtenido se decantó por 24 horas y se fermentó en estanques de acero inoxidable de 300 y 2.800 litros. La fermentación alcohólica se realizó con levaduras seleccionadas y se efectuaron movimientos de las borras finas por 6 meses para aumentar el volumen y la textura en boca.

NOTAS DE CATA

De color amarillo brillante, intensos aromas afrutados y florales, notas a damascos con un gran toque mineral, sutiles tonos cítricos y leves notas a hidrocarburo, 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 postre que incluyan cítricos. Servir a 10 °C.

