

CORRALILLO
LATE HARVEST

COSECHA: 2018

D.O.: Valle de Aconcagua

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 11,7°

Acidez Total: 3,36 g/l

Azúcar Residual: 120 g/l

pH: 3,23

Cajas producidas: 158



VENDIMIA

Durante la vendimia 2018 el clima se caracterizó por ser un año más frío con un verano nuboso y fresco, dando como resultado un muy buen nivel de madurez, acidez y expresión varietal para cada una de las cepas que componen nuestro Late Harvest.

VIÑEDO

Corralillo Late Harvest proviene de nuestros mejores cuarteles de San Antonio y Casablanca para las variedades Gewürztraminer (35,7%), Riesling (35,7%) y Sauvignon Blanc (28,6%) cepas que otorgan gran balance y complejidad al vino.

La influencia marítima en nuestros viñedos ubicados a diversas distancias de la costa del Océano Pacífico, además de la composición granítica de nuestros suelos, otorgan un terroir de excelencia para la maduración de las uvas. La alta humedad matutina -debido a la neblina- y el calor durante las tardes, son las condiciones ideales para la producción de vinos de cosechas tardías. Se realizaron trabajos de deshojes para favorecer la aparición del hongo Botrytis cinerea, el cual ayuda a la deshidratación de las bayas, realizándose una concentración natural de las uvas en el viñedo.

VINIFICACIÓN

Las uvas botritizadas son cosechadas manualmente y una vez que llegan a la bodega son enfriadas y sometidas a una estricta selección de racimos. A continuación, las uvas se depositan por gravedad en la prensa neumática, sin despalillar. El programa de prensado apunta fundamentalmente a la extracción delicada y paulatina del jugo de estas bayas concentradas naturalmente. La fermentación alcohólica se realizó en tanques de acero inoxidable por 15 días, la cual finalizó con un grado alcohólico de 11,7° y 120 g/l de azúcar residual. Luego el vino se trasegó y se mantuvo con sus lías finas por 10 meses esperando ser embotellado.

NOTAS DE CATA

De delicado color amarillo pajizo. Aromáticamente muy seductor y se caracteriza por sus notas a damascos deshidratados, membrillos maduros, flores y miel. En boca, por su alto nivel de azúcar, se presenta con una increíble textura y viscosidad que están complementadas por el frescor y acidez natural que tienen las uvas de climas costeros.

MARIDAJE

Se sugiere como acompañamiento para foie gras, comidas exóticas y especiadas, quesos azules y postres. Servir a 10 °C.

