

Matetic Corralillo Gewurztraminer 2014



Denominación de origen: Valle de San Antonio

100% Gewürztraminer

Grado alcohólico: 13,5

Acidez Total (g/l): 6.1

Az. Reductores (g/l): 2,55

pH: 3.21

Viñedo

Nuestro cuartel de Gewurztraminer se encuentra plantado en la parte baja de una ladera con suave pendiente, en uno de los sectores más fríos del campo, lo que permite una lenta madurez de la uva y gran expresión aromática. Los suelos son profundos, de composición granítica franca en distintos estados de descomposición. Esto permite que las parras alcancen una gran exploración de raíces con una expresión vegetativa óptima, alcanzando un balance natural gracias al manejo Orgánico y Biodinámico del viñedo.

Vinificación

La uva fue cosechada el 2 de abril y se dividió en dos lotes, uno fue prensado en racimo entero, y el otro fue despallado y macerado a bajas temperaturas por 6 horas. Así logramos una gran expresión varietal en los aromas y por otro lado gran volumen y redondez en boca.

Luego fueron fermentados en cubas y barricas de acero inoxidable a baja temperatura por 30 días, realizándose movimientos periódicos de las borras finas por un mes para aumentar 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 con destellos dorado, de intensos aromas florales, delicadas notas a pétalos de rosa, pomelo, maracuyá y membrillo, junto a sutiles toque de picor a jengibre. En boca es concentrado, de gran frescor, con mucho volumen y potencia, con un final cremoso y persistente.

Maridaje

Se sugiere como compañía de sushi, platos sutilmente condimentados con jengibre, estragón, azafrán o Curry, comidas asiáticas en general y postres.

Servir a 10° C.