

## CORRALILLO GEWURZTRAMINER 2015

*D.O. Valle de San Antonio*



### VIÑEDO

Nuestros cuarteles de Gewurztraminer se encuentran plantados 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, con gran presencia de cuarzo y algunos materiales volcánicos. 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. La técnica vitícola apunta a tener la fruta parcialmente expuesta a la acción del sol para buscar complejidad de aromas y sabores en esta variedad.

### VINIFICACIÓN

La uva fue cosechada a finales de marzo y se dividió en dos lotes, uno fue prensado en racimo entero a bajas presión, y el otro fue despalillado y macerado a bajas temperaturas por 10 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 dorados, 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.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado Alcohólico: 13,5°
- Acidez Total(g/l): 4,02
- Az. Reductores (g/l): 1,37
- pH: 3,16
- 526 cajas producidas