

CORRALILLO GEWURZTRAMINER 2016

D.O. Valle de San Antonio



VIÑEDO

Los viñedos de Gewurztraminer se encuentran plantados 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 partir del 17 de marzo y se dividió en dos lotes, uno lote equivalente al 50% despalillado y macerado a 5°C por 12 horas y el otro 50% fue prensado a racimo entero a bajas presión. Así logramos una gran expresión varietal en los aromas e intenso frescor y por otro lado gran volumen y redondez en boca. Luego se realizó la fermentación en barricas de acero inoxidable de 300 lts a baja temperatura por 30 días, realizándose movimientos periódicos de las borras finas por un mes para incrementar la complejidad y largo en la boca.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo con destellos, de intensos aromas florales, delicadas notas a pétalos de rosa, pomelo 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 preparación en base a pescados, como sushi, platos sutilmente condimentados con jengibre o Curry, comidas asiáticas en general y postres.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado Alcohólico: 13°
- Acidez Total(g/l): 6,00
- Az. Reductores (g/l): 3
- pH: 3,2
- 690 cajas producidas