

CORRALILLO
GEWÜRZTRAMINER

COSECHA: 2018

D.O.: Valle de San Antonio

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5°

Acidez Total: 4,55 g/l

Azúcar Residual: 3 g/l

pH: 3,4

Cajas producidas: 520



CORRALILLO

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: -

EUROPE/CHILE: organic wine



VENDIMIA

La cosecha 2018 fue más bien fría y con mayor nubosidad que el 2017, con vientos intensos y fríos desde la costa. La cosecha se realizó la última semana de marzo, con una excelente calidad de fruta de gran expresión de sabores, aromas y acidez.

VIÑEDO

Los viñedos de Gewürztraminer 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 cosechada se dividió en dos lotes, uno equivalente al 50% despalillado y macerado a 5 °C por 12 horas y el otro 50% fue prensado a racimo entero a baja 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 litros a baja temperatura por 30 días, realizándose movimientos periódicos de las borras finas por un mes para incrementar la complejidad y largo en boca. Posterior a esto el vino fue trasegado a barricas de 400 litros para una maduración lenta y con una baja tasa de oxidación, buscando redondez y textura.

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 toques de picor a jengibre. En boca es concentrado, de gran frescor, con mucho volumen y potencia, con un final cremoso y persistente. El final es largo e intenso, típico de esta variedad, muy especiado y aromático.

MARIDAJE

Se sugiere como compañía de preparaciones en base a pescados, como sushi, platos sutilmente condimentados con jengibre o curry, comidas asiáticas en general y postres. Servir a 10 °C.

