

Reserva 2018 Late Harvest Riesling

“De color dorado claro, la nariz evoca aromas a mermelada de naranja, membrillo y flor de saúco. En boca destacan notas a pasas y damascos secos que se equilibran con una excelente acidez. El final es limpio y largo.”



VIÑEDO

Toda la fruta proviene de nuestro viñedo, particularmente, de un bloque pequeño de Riesling plantado sobre un suelo franco arenoso en uno de los sectores más fríos y occidentales del Valle de Casablanca; una zona muy influenciada por la niebla. La cercanía al océano entrega mañanas brumosas y tardes soleadas y ventosas, que son ideales para crear podredumbre noble, ya que las uvas son afectadas por Botrytis en la mañana y se secan en la tarde antes de que el ciclo continúe al siguiente día. Solo fueron cosechadas las uvas secas, y los rendimientos dieron un promedio de 2.3 toneladas por hectárea.

COSECHA

La cosecha se realizó manualmente de una sola vez el 25 de abril, seleccionándose sólo aquellos racimos lo suficientemente afectados por pudrición noble. Los demás se utilizaron para la elaboración de nuestro Riesling seco.

VINIFICACIÓN

Al llegar a la bodega, las uvas fueron despalladas, molidas y dejadas macerando por unas pocas horas antes de ser prensadas. El jugo resultante se depositó en frío y luego se fermentó lentamente con levaduras seleccionadas a temperaturas frías por aproximadamente 6 semanas hasta que la fermentación se detuvo. El vino fue clarificado y estabilizado antes de ser filtrado y embotellado en abril de 2019. Solo se produjeron 10.149 botellas de 375 ml.

12.1%	3.10	6.6 GL	184 GL	0.90 GL
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTI L