



RESERVA

Gewürztraminer 2010

Viñedos

La fruta proviene del Viñedo El Ensueño en Casablanca. Sus suelos son arcillo arenosos, de baja fertilidad, lo que acompañado del clima frío y marítimo del valle, permite la producción de uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. Una mínima irrigación completa el desarrollo balanceado para la producción de uvas de alta calidad. Se obtienen así, uvas de un intenso color rosa, muy crocantes, de piel gruesa y de máxima calidad organoléptica para vinificación.

Vinificación

La uva es cosechada en forma manual para asegurar que llegue en buenas condiciones a la bodega. La fruta es despalillada, seleccionada grano a grano y molida antes de pasar a través de un enfriador de mostos hacia las prensas neumáticas. Después del prensado, el jugo experimenta un asentamiento extendido en frío con el fin de obtener su claridad. Posteriormente el vino es fermentado en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada para luego ser clarificado y embotellado en forma precoz, de tal forma de mantener su frescura y expresión frutal.

Notas de Cata

Color: amarillo pálido, con leves notas de oro blanco, brillante y luminoso.

Aroma: flores como azahares, rosas y jazmín. También frutas blancas como melón, lychee y durazno.

Sabor: de gran cuerpo, de un grato balance entre dulce y frescor, voluminoso y de una agradable densidad. Es muy persistente, equilibrado, largo, elegante y aromático.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir a 8° C.

Maridaje: Acompañar con aperitivos, charcutería, encurtidos finos, carnes blancas y postres en general.

Valle de Casablanca



Maridaje



Postre de frutas

Análisis

Alcohol:	13.4%
pH:	3.12
Acidez Total:	4.80 g/l.
Azúcar Residual:	6.09 g/l.