

# ESTATE RESERVE



## Gewürztraminer 2018

VALLE DE CASABLANCA



**Viñedos** La fruta proviene de nuestro viñedo Belén, en Casablanca. Sus suelos son arcillo graníticos, 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. Ubicado en el sector más bajo y frío del campo, en la ribera del tranque Lo Ovalle. La viña esta cultivada en espaldera vertical y manejada con cordón apitonado. Las uvas son de un intenso color rosa, muy crocantes, y de piel gruesa.

**Vinificación** La cosecha presentó temperaturas por sobre el promedio en el mes de marzo por lo que la cosecha fue más temprana de lo habitual, para mantener el frescor y aromas característicos de la variedad, realizándose el 05 de marzo, en forma manual. Una vez en la bodega, la uva es prensada con racimo entero. Después del prensado, el jugo decanta en frío con el fin de obtener un mosto de gran claridad. La fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada para luego ser clarificado y embotellado en forma precoz, de modo de mantener viva toda su expresión frutal.

**Notas de Cata** **Color:** amarillo pálido, con matiz perlado.  
**Aroma:** intensamente aromático, con notas a flores como azahares, rosas y jazmín y también frutas blancas como litchi y melón.  
**Sabor:** de textura oleosa, posee cuerpo y un grato balance entre dulzor y frescor. Es persistente, equilibrado y muy fragante.

**Sugerencias de Consumo** **Maridaje:** acompañar con aperitivos, charcutería, encurtidos finos, carnes blancas y postres en general.  
**Temperatura de servicio:** 12° C.



### Análisis

Alcohol: 13%

pH: 3.2

Acidez Total: 4.0 g/L.

Azúcar Residual: 5.63 g/L.