
GEWÜRZTRAMINER



Descripción

Mezcla	87% Gewürztraminer 13% Semillon
Región	Valle de Curicó
Cosecha	2007 - 2006 - 2005 - 2004 - 2003

Cosecha y Producción

El 100% de las uvas fue cuidadosamente seleccionado y cosechado a mano antes de ser prensadas. A continuación, fueron maceradas durante 6 horas entre 4°C y 5°C, y luego prensadas suavemente. El mosto se fermentó en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a 12°C-13°C de temperatura.

Comentarios del Enólogo

Este es un vino chispeante, suave y frutoso, de color amarillo verdoso, de agradable aroma. Se sienten intensamente frescas frutas cítricas, pétalos de rosa y lychee. Un poco de pimienta blanca y notas minerales. Es un fino y delicado vino, fresco y floral.

Análisis Técnico

Alcohol	13.5 % vol.
Acidez	3.61 g/l
Azúcar	1,9 g/l
PH	3.18

Comidas Sugeridas

Disfrute este vino para un aperitivo con foie gras; mariscos y pescados con salsas condimentadas y platos asiáticos especiados. Combina perfectamente con postres dulces.