POESÍA

VINO BLANCO

Description

Variedad: Vino Blanco
D.O.: Valle Central
Enólogo: Claudio Gonçalves
Embotellación: Por el productor
Alcohol: 13,0º

Viñedos

Las uvas provienen de nuestros viñedos en Villa Alegre, 285 kilómetros hacia el sur de Santiago, en el Valle del Maule. Las tierras están compuestas de ceniza volcánica y consisten en tierra entre arenosa y arcillosa. Los viñedos están plantados en lo plano y reciben excelente exposición solar. La producción por hectárea está controlada de forma cuidadosa de tal manera llegar a recibir vinos concentrados y elegantes.

Clima

La región Villa Alegre de Chile tiene clima mediterráneo. Las lluvias en invierno con bondadosas y los veranos son secos con marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche, permitiendo que las uvas obtengan desarrollo tánico, aromas y color excelentes.

Vinificación

Las uvas blancas se cosecharon a mano temprano en la mañana, a mediados marzo. Solo usamos presión baja para fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a temperaturas entre 12º y 14ºC durante un periodo de veinte días, permitiendo la extracción de aromas de las variedades. Antes de embotellar, el vino está estabilizado y filtrado cuidadosamente para preservar todas las características de la fruta.

Notas de Nuestro Enólogo

Nuestro vino blanco es de color amarillo intenso. Sus aromas predominantes son de durazno, con toques florales. En boca, es refrescante y de largo final. Acompaña perfectamente a aperitivos, ceviche, mariscos y ensaladas verdes.

Temperatura Recomendada para Servir

Entre 16ºC y 18ºC