

■ CARAMAYOLA RHIN - SAUVIGNON RIESLING



ORIGEN

Valle Central.

VIÑEDOS

Suelos: Son suelos sedimentarios, con texturas medias, francas a franco arcillosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

Clima: El clima es mediterráneo húmedo, con inviernos moderadamente lluviosos, veranos secos y cálidos, con noches frescas,

todo lo cual asegura la producción de uvas sanas de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 710 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: Las uvas de ambas variedades, Riesling y Sauvignon Blanc se cosecharon independientemente en bins de 500 kgs. Estas luego se despallaron y se molieron suave y cuidadosamente.

Fermentación: La fermentación de cada una de las variedades se realizó por separado. Estas se llevaron a cabo en cubas de acero inoxidable a temperaturas que oscilaron entre 16⁰ y 18⁰ C. por un período de 18 a 22 días. Una vez finalizada estas, se hizo la mezcla y el 50% del vino fue introducido en barricas de Roble por 4 meses y luego fue mezclado con el 50% restante.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino es un "coupage" de Riesling y Sauvignon Blanc elaborados con las mejores uvas seleccionadas de cada variedad.

Su breve paso por barricas de Roble complementa su aroma de frutas y flores. Es un vino de color amarillo, de paladar fresco y agradable.

Es ideal para acompañar pescados y mariscos.

ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl