



# TRISQUEL

GRAN RESERVA

TRISQUEL ES UNA EXPRESIÓN DE CLIMA, TIERRA Y AGUA.

TRES ELEMENTOS QUE EN CONJUNTO Y EQUILIBRIO, OTORGAN VIDA AL VINO. TRES ESPIRALES CONVERGENTES, TRES TEXTURAS.

## ORIGEN:

Las uvas utilizadas para la elaboración de este vino provienen de viñedos ubicados en el Valle de Curicó, donde las vides crecen en suelos de origen aluvial. Las plantaciones de Gewürztraminer son escasas en Chile, siendo Aresti uno de los principales productores de esta cepa, con una superficie plantada superior a las 15 ha.

## VINIFICACIÓN:

Luego de una cosecha realizada enteramente a mano, las uvas se llevan a la bodega donde una mesa de selección se encarga de separar los racimos. Las uvas seleccionadas se despalillan y luego se someten a una maceración en frío por un periodo de 3 horas a fin de facilitar la extracción de aromas de los hollejos. Un 2% del mosto se fermenta en barricas francesas de primer uso. El resto se fermenta en estanques de acero inoxidable. El proceso de estabilización del vino se realiza en un solo paso que incluye la adición de proteína y ácido tartárico para evitar el exceso de filtrado.

## NOTA DE CATA:

Vino intenso y muy expresivo. Aromas a pétalos de rosa con notas de duraznos maduros y cáscara de naranja. Interesantes toques de tostado provenientes del paso por roble francés. Boca suave y redonda con un agradable equilibrio entre la fruta y la acidez que se prolonga en un final seco y refrescante.

## MARIDAJE:

Ideal como aperitivo y para acompañar pescados, mariscos y comidas asiáticas especiadas.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

DENOMINACIÓN	: Valle de Curicó
CEPA	: 100% Gewürztraminer
ALCOHOL	: 13,5%
ACIDEZ TOTAL	: 6,5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	: 2 g/l
PH	: 3.2

# ARESTI

— PASION FAMILIAR —

## GEWÜRZTRAMINER GRAN RESERVA

