

ESTATE SELECTION

ARESTI

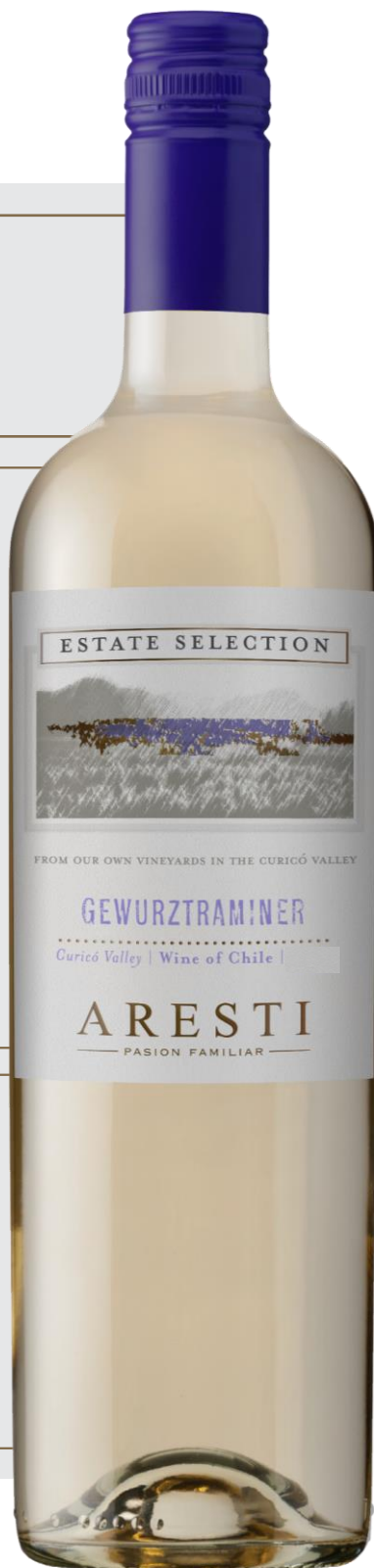
PASION FAMILIAR

GEWÜRZTRAMINER VALLE DE CURICÓ

DE NUESTROS PROPIOS
VIÑEDOS EN EL CORAZÓN DEL
VALLE DE CURICÓ, NACEN
ESTOS VINOS QUE A TRAVÉS DE
SU FRESCURA, EXPRESIVIDAD Y
JUVENTUD REFLEJAN CON
HONESTIDAD SU ORIGEN Y EL
SELLO DE VIÑA ARESTI.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

DENOMINACIÓN : Valle de Curicó
CEPA : 85% Gewürztraminer
15% Otras cepas
ALCOHOL : 12,5%



ORIGEN:

En nuestros viñedos del Valle de Curicó, esta variedad se encuentra en perfectas condiciones meteorológicas, con noches frías y días templados durante la época de maduración.

VINIFICACIÓN:

Las uvas son cosechadas a mediados de marzo para luego pasar al proceso de molienda, ajustando los rodillos de acuerdo al tamaño de la uva, luego una prensa neumática extrae el mosto de manera suave para preservar los aromas frutales. A continuación, el jugo se fermenta en cubas de acero inoxidable durante 12 días aproximadamente entre 13 - 15 °C. El vino se mantiene sobre sus lías finas durante 3 meses para desarrollar una boca suave y redondeada, luego es estabilizado, filtrado y envasado.

NOTA DE CATA:

Este es un Gewürztraminer seco con succulentos toques de manzanas verdes, jengibre y sabores de cáscara de naranja. Con una acidez crujiente, el vino es fresco y animado, con un final largo y frutal.

MARIDAJE:

Ideal con platos de aves de corral, alimentos medianamente picantes, mariscos y productos del mar ahumados o con un curry suave.