

ESTATE SELECTION

GEWÜRZTRAMINER - VALLE DE CURICÓ

ARESTI
PASION FAMILIAR

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

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.

NOTAS 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.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

DENOMINACIÓN: Valle de Curicó

CEPAS: 85% Gewürztraminer - 15% Otras variedades

ALCOHOL: 12,5%

