

CEPAS 100% Riesling

ORIGEN Funckenhausen Vineyards, 25 de Mayo, San Rafael, Mendoza, Argentina

VIÑEDOS Se ubican en 25 de Mayo, San Rafael a 850 msnm en una zona de clima semi-desértico que registra muy elevada amplitud térmica. Suelos franco-arenosos de origen aluvional con presencia de cantos rodados y caliche, regados mediante riego por goteo con agua captada del río Diamante, el cual se alimenta de deshielos provenientes de la cordillera de Los Andes. La cantidad de días de sol, vientos constantes y suelos permeables nos permiten tener viñedos sanos, con capacidad de producir uvas de gran calidad las cuales cosechamos en su punto de maduración óptimo para reflejar las características del lugar. El rendimiento es de aprox. 9000 kg/ha.

COSECHA Manual en cajas de 16 kg. Tercera semana de Febrero.

VINIFICACIÓN

- Enfriado de la uva en cámara con la recepción
- Selección de racimos y despallado
- Prensado en prensa neumática con el agregado de pellets de hielo seco generando un ambiente inerte y frío para favorecer la extracción de precursores aromáticos.
- Maceración prefermentativa en frío durante 5 días
- Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada inferiores a 16°C
- El vino no realiza fermentación maloláctica ni tiene contacto con madera.
- Estabilización por frío, clarificación, leve filtrado antes de ser embotellado.

ENÓLOGA Jimena López

INGENIERO AGRÓNOMO Aquiles Lucchini

NOTAS DE CATA A la vista exhibe color amarillo con destellos verdosos. De gran expresión aromática, se destacan sus aromas a durazno, manzana verde, miel y lima. En boca se presenta con buen cuerpo y fluidez dada la tensión y frescura que aporta su acidez.

