

THE **FUNCKENHAUSEN** CO



RIESLING 2025

COMPOSICIÓN VARIETAL:

95% Riesling - 5% Chardonnay

COSECHA:

Manual en cajas de 16 kg.

ELABORACIÓN:

Selección de racimos y despalillado.

Prensado en prensa neumática con el agregado de pellets de hielo seco.

Maceración pre-fermentativa a 7°C en frío durante 5 días.

La fermentación se lleva a cabo en pequeños tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas inferiores a 16°C.

El vino no realiza fermentación maloláctica ni tiene contacto con madera.

Estabilización por frío, clarificación y filtrado antes de ser embotellado.

ENÓLOGA:

Julia Halupczok

INGENIERO AGRÓNOMO:

Aquiles Lucchini

NOTAS DE CATA:

Color: Presenta un color amarillo pajizo claro con reflejos verdosos brillantes.

Aroma: Exhibe un perfil aromático cautivador, dominado por notas cítricas como la lima, fruta blanca fresca como la pera y de carozo como damasco y durazno, acompañadas de un sutil toque a flores blancas característico del Riesling. El Chardonnay aporta suaves matices de manzana verde y un ligero toque mineral.

Sensación en boca: El vino muestra una estructura elegante, con una acidez marcada, viva y refrescante. De cuerpo medio, con una textura suave y un final limpio y persistente que deja un agradable retrogusto frutado, invitando a una segunda copa.

¡Disfrutá este vino solo o con tu comida favorita!



**ORIGINAL
COFERMENTED
SERIES**