

RIESLING 2026

COMPOSICIÓN VARIETAL:

97% Riesling - 3% Chardonnay

COSECHA:

Manual en cajas de 16 kg.

ELABORACIÓN:

Selección de racimos y despalillado.

50% uva despalillada / 50% racimo entero, prensado en prensa neumática con adición de hielo seco para preservar aromas y controlar temperatura.

Maceración pre-fermentativa a 7°C durante 3 horas en prensa.

Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada inferior a 16°C.

Trasiego post-fermentativo con separación de lías gruesas.

Battonage sobre lías finas bajo atmósfera de nitrógeno durante 8 semanas, con frecuencia variable según criterio organoléptico.

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

Estabilización por frío, clarificación y filtración previo al embotellado.

ENÓLOGA:

Julia Halupczok

INGENIERO AGRÓNOMO:

Aquiles Lucchini

NOTAS DE CATA:

Color: Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos brillantes.

Aroma: Exhibe un perfil aromático cautivador, dominado por frutas de carozo frescas, como damasco, acompañadas de notas cítricas, lima y piel de limón y delicadas flores blancas, características del Riesling. El Chardonnay aporta complejidad, con sutiles matices de manzana verde y una delicada mineralidad.

Sensación en boca: De estructura elegante y cuerpo medio, presenta una acidez marcada, jugosa y refrescante. Su textura es suave y culmina en un final limpio y persistente, con un agradable retrogusto frutal que invita a una segunda copa.

¡Disfrutá este vino solo o con tu comida favorita!



ORIGINAL
COFERMENTED
SERIES