RE Especialidad

RENOBLE SAUVIGNON BLANC
RENOBLE RIELING

2013

BODEGAS RE
CHILE

LA CAV 93 PUNTOS

Viñedos De Origen

Viñedos El Ensueño de Casablanca.
Aprovechando la condición de Vino de Costa, Una pequeña parte de los Viñedos del Ensueño de Casablanca, se trabaja de manera que se desarrolle el hongo Botrytis Cinerea, sobre las delicadas uvas de Sauvignon Blanc. Nieblas marinas, se depositan sobre las uvas al amanecer de cada día y las uvas se cubren de un velo de novia transparente que muestra su nobleza. El desarrollo invasivo sobre la totalidad de los granos, provoca en el tiempo una pacificación de las uvas, generando mostos de alta concentración y al mismo tiempo con una importan te producción de glicol, que lo hace distintivo de cualquier vino dulce. Es la llamada Pudrición Noble.

Notas De Cata Y Elaboración

a fermentar. El rendimiento en jugo es muy bajo, pero de extraordinaria concentración, llegando a 3 veces a una uva normal, en todos sus elementos. El jugo se fermenta en barricas de 300 lts. en conjunto con un gran contenido de estas pasas nobles equivalentes a un tercio de su volumen .
La fermentación alcohólica, dura más de un año por su gran concentración, período de generación de aromas secundarios de las levaduras, del hongo, de las pasas y del carácter varietal. Luego en el segundo año en barricas, se generan los aromas terciarios, producto de la autolisis de las levaduras. Resulta así, un vino de un luminoso y brillante color de oro viejo, de aromas complejos de miel de flores blancas, perfumado de magnolias, luego compotas de frutas y frutas confitadas. , en el Riesling se hacen presentes los aromas de higos en almíbar, nueces y castañas confitadas. En la boca es un gran seductor, de un dulce y suave paso, envolvente y que abraza con gentiliza y frescor. Su elegancia se manifiesta en la boca, como un dulce elixir de Dioses, de larga persistencia y que transporta a los vinos de sueños dionisíacos.

Denominación de Origen: Casablanca

Análisis

Año: 2013
Alcohol: Sauvignon Blanc 14º
Alcohol: Riesling 14º
Azucar: Residual Sauvignon Blanc 180 gr/lt
Azucar: Residual Riesling 160 gr/lt

ventas@bodegasre.cl · +569 9345 9114 · www.bodegasre.cl