

RE Especialidad

RENOBLE SAUVIGNON BLANC RENOBLE RIELING

2013



Viñedos De Origen

Viñedos El Ensueño de Casablanca. Aprovechando la condición de Vino de costa, una pequeña parte del viñedo 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 pasificación de las uvas, generando mostos de alta concentración y al mismo tiempo con una importante producción de glicol, que lo hace distintivo de cualquier vino dulce. Es la llamada Pudrición Noble.

Notas De Cata Y Elaboración

Al 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 autólisis de las levaduras. Resulta así, un vino de un luminoso y brillante color oro viejo, de aromas complejos de miel de flores blancas, luego compotas de frutas y nueces. En el Riesling se hacen presentes los aromas de higos en almíbar, nueces y castañas confitadas. En boca es un gran seductor, de un dulce y suave paso envolvente que abraza con gentileza y frescor. Su elegancia se manifiesta en boca, como un dulce elixir de Dioses, de larga persistencia.

Denominación de Origen: Casablanca

Análisis

Año: 2013

Alcohol: Sauvignon Blanc 14°

Alcohol: Riesling 14°

Azucar: Residual Sauvignon Blanc 180 gr/lt

Azucar: Residual Riesling 160 gr/lt