

ESCONDITE



RIESLING

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Riesling

Alcohol: 13,2%

Azúcar residual: 1,86 g/L

Acidez: 6,50 g/L

Viñedos: 100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina

Plantación: 2018

Altitud: 1.380 m s.n.m.

Estructura del viñedo: Riego por goteo, conducción en espaldero, poda guyot, alta densidad de plantación.

Rendimiento: Entre 60 y 80 qq/ha

Elaboración: La fermentación del Riesling comienza en tanques de acero inoxidable y, una vez activo, el 100% del líquido se trasiega a barricas de roble francés de 500 litros. La fermentación se realiza con levaduras seleccionadas y a una temperatura controlada inferior a 17°C.

Potencial de guarda: 5 años

Producción: 600 botellas

NOTAS DE CATA

Color amarillo levemente verdoso con brillos dorados. Se destacan sobre todo los aromas florales, también se pueden sentir fruta blanca fresca, y algunos cítricos. Su paso por barril de roble francés aporta suaves notas especiadas como la vainilla. La entrada en boca es untuosa, de buen volumen, pero lo que más se destaca es la textura fina y una importante acidez natural que le da final largo y refrescante.

