

Lafken

RIESLING 2019 CASABLANCA, CHILE

2019 producción de 250 cajas

NOTAS DE CATA

Color: Brillante amarillo con un toque pajizo.

Aromas: Intenso y limpio, melón, manzana verde y notas de piña.

Boca: Lima con un toque de miel, seco y largo final.

VARIETAL 100% Riesling.

VINEYARD Lo Ovalle, Casablanca, Chile.

VINIFICACION

Edad promedio del viñedo: 15 años. 100% cosecha y selección manual en el campo y en la bodega posteriormente. Prensado neumático cerrado. La fermentación alcohólica se produce en un pequeño estanque de acero inoxidable, con temperatura controlada. Fermentación de 30 días. Contacto con lías propias durante 2 meses.

Fecha de embotellado: Noviembre 2019

Presentación a consumidores: December 2019

ANALISIS

Alcohol	13,0	% vol
Extracto seco	31,3	g/l
Azúcar residual	9,5	g/l
Acidez Total	6,6	g/l (C ₄ H ₆ O ₆)
pH	3,1	

