



www.casablancawinery.com

VIÑA
CASABLANCA®

NIMBUS

Single Vineyard

Gewürztraminer 2013

*Nimbis hace referencia a las nubes que se posan sobre los valles de Chile; las cuales plasman el momento exacto de equilibrio entre la humedad y temperatura, entregando condiciones óptimas para la producción de vinos elegantes, concentrados y complejos.
Una fina selección de uvas fieles exponentes de cada terroir.*

VALLE Y VIÑEDOS
Nuestro fundo Nimbis, es un viñedo ubicado en el extremo poniente del valle de Casablanca, una de las regiones vitivinícolas de clima fresco más célebres de Chile. Se encuentra ubicada a 80 kms. (50 mi.) de Santiago y 20 kms (12 mi.) al Este del Océano Pacífico. Los suelos son graníticos de profundidad variable y descansan sobre una roca madre fracturada que permite que las raíces exploren todo su perfil. Sus temperaturas templadas durante la temporada de crecimiento y la presencia constante de niebla matinal dan paso a la maduración lenta de una fruta concentrada. Estas son condiciones ideales para las variedades de blancos, Pinot Noir y Syrah.

VINIFICACIÓN

- ✓ Cosecha manual durante las mañanas frescas típicas del Valle de Casablanca.
- ✓ Maceración de jugo sobre lías finas dulces por 15 días a 3°C.
- ✓ Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable con levadura seleccionada a 13°C (56°F) durante 3 semanas.
- ✓ Proceso de battonage durante dos meses para lograr una mejor estructura, cuerpo, dulzura, untuosidad y volumen en boca.

NOTA DE CATA
Este Gewürztraminer de color amarillo pálido presenta elegantes e intensos aromas a damasco, papaya y rosas. El paladar es fresco con una buena acidez y un final largo y persistente.

SUGERENCIA DE MARIDAJE
Ideal para acompañar con comida tailandesa, por ejemplo, Pad Thai. Sírvalo a una temperatura de 10°C (50°F).

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO
Listo para disfrutar.

Enólogo: Gonzalo Bertelsen

Safrá 2013. Almoço em 29/03/2018, Chácara Colombo. Confraria La Ribotta.