



www.casablancawinery.com

VIÑA  
**CASABLANCA®**

# NIMBUS

*Single Vineyard*

## Gewürztraminer 2013

*Nimbus hace referencia a las nubes que 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 Nimbus, 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.

**VIÑA CASABLANCA®**

**Enólogo: Gonzalo Bertelsen**

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