



LATE HARVEST

GRAN RESERVA
LA PORFIA

Variedad: Gewurztraminer (Late Harvest)
Año: 2006
Valle: Maule
Composición: 100 % Gewurztraminer

Análisis físico químico

Grado Alcohólico: 13° C
PH: 3,69
Acidez total (ac tartarico): 4,21 g/l
Azúcar Residual: 51,29 g/l

Clima: Mañanas frescas y tardes calurosas, que vuelven a refrescar al atardecer.

Suelo: Franco arenoso, de fertilidad media, pero con muy buena permeabilidad.

Fecha de cosecha: Junio 2006

Cosecha: manual en bins de media tonelada.

Vinificación: Prensado directo, decantación en frío por algunas horas, luego trasiego para iniciar fermentación con levaduras seleccionadas.

Fermentación alcohólica: En cubas de acero inoxidable a temperaturas de 15 °C.

Luego de fermentación alcohólica, descanso sobre sus borras durante dos meses.

Fecha de embotellación: Octubre 2006.

Descripción del vino

Visual: Color amarillo semi intenso con reflejos dorados. Lágrimas muy lentas.

Nariz: Aromas intensos de miel, vainilla, mandarina, pan tostado y mantequilla.

Boca: Ataque ancho y dulce. El medio paladar es muy equilibrado, fino y la acidez muy bien integrada con el dulzor. Gran volumen en boca, y final largo.

Este vino es muy aromático y presenta la ventaja de equilibrar perfectamente la acidez y el dulzor en un conjunto elegante y suave que no cansa las papilas. Se hizo con uvas cosechadas muy tarde en la temporada, para lograr concentrar los sabores y el azúcar dentro de cada baya.

Sugerencias: De aperitivo, con foie gras, postres y chocolate, es un vino ideal. Consumir fresco (10°C) dentro del año.

BOTALCURA
WINERY • CHILE
WWW.BOTALCURA.CL
BW

