

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casas Del Bosque Reserva Riesling
Vinícola	Casas del Bosque
Safra	2017
País	Chile
Região	Valle de Casablanca
Tipo	branco
Castas	100% Riesling
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	3 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2020
Decanter	não
Premiações	93 TA 91 DES

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Riesling é uma das principais e melhores variedades brancas do mundo.

Pelo enorme número de sinônimos o qual é conhecida, especula-se que seja uma das mais antigas castas da Alemanha - onde expressa seu melhor potencial.

Apesar de ser pouco cultivada na América do Sul (onde muitas vezes é erroneamente nomeada - existem muitos exemplares de Rieslings na Serra Gaúcha, porém quase todos da casta italiana Riesling Itálico [que na verdade é um sinônimo da croata Grasevina, também conhecida na Alemanha como Welschriesling], a qual não tem nenhuma relação com a original Riesling alemã), existem locais que vêm apresentando resultados mais do que satisfatórios - como no caso do Valle de Casablanca no Chile.

O Casas del Bosque Reserva Riesling impressionou nossos sommeliers que o compararam com bons exemplares da Alsácia! Também conquistou o paladar de Patricio Tapia que lhe concedeu 91 pontos no guia Descorchados e do Master of Wine Tim Atkin, com 93 pontos.

É produzido com uvas provenientes de vinhedos de solo arenoso com fragmentos de argila negra no Valle de Casablanca e fermentado com leveduras indígenas, ficando por 3 meses em contato com suas borras finas.

Um detalhe curioso é a adição de uma pequena quantidade de vinho Late Harvest na sua finalização.

Beba até 2020 para apreciar todo seu frescor, porém continuará vivo no mínimo até 2025.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

verde claro e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas tropicais e cítricas (pera, maçã e lima), casca de laranja, flores brancas e uma leve nota mineral



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

redondo, cremoso e com uma acidez muito refrescante. Sabores que acompanham a paleta olfativa com um maior destaque para o toque mineral



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

saladas, risotos delicados, queijos frescos e moles e frutos do mar em geral (perfeito para acompanhar ostras frescas)

