

Tutunjian Pacifico Sur Reserva Riesling



TUTUNJIAN
ESTATE VINEYARDS



Varietal: Riesling
Denominación: Valle de Curicó
Enólogo: Benjamín Mei
Enólogo Consultor: Álvaro Espinoza
Embotellado: En la propiedad

Variety: Riesling
Appellation: Curicó Valley
Winemaker: Benjamín Mei
Winemaker Consultant: Álvaro Espinoza
Bottled: At The Estate

Viñedos

Este Riesling proviene de viñedos cordilleranos que están a una altura de 500 metros sobre el nivel del mar en la zona de Río Claro en Curicó. El viñedo tiene 13 años de edad y está plantado en espalderas en suelos de tipo franco-arcilloso, ideales para la producción de variedades blancas y Pinot Noir. Todos nuestros viñedos son cuidados y manejados con afecto y respeto por el entorno natural que lo rodea.

Los rendimientos son controlados y se sitúan alrededor de 10 - 12 toneladas por hectárea.

Clima

El viñedo se encuentra situado a los pies de la Cordillera de los Andes, y separado del océano por la Cordillera de la Costa. En este lugar existen diferencias de temperatura muy marcadas entre el día y la noche y cuyo promedio anual es de 14°C (57°F). El clima es de tipo Mediterráneo con lluviosos y fríos inviernos y calurosos y secos veranos. La lluvia alcanza un promedio anual de 700 mm. En verano las temperaturas bordean los 30°C (86°F). Río Claro se caracteriza por sus condiciones ventosas y frías que permiten una maduración más lenta de las uvas, lo que permite la obtención de mayor acidez, factor primordial para la calidad de los vinos blancos.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano en abril cuando ya han alcanzado su óptima madurez y se transportan en bins de 350 kilogramos para que los racimos no se aprieten y así preservar la calidad organoléptica de la uva. Luego las uvas son sometidas a una maceración a bajas temperaturas por 12 horas. Posteriormente el jugo es separado de sus pieles y desbarrado para obtener una fermentación limpia. Enseguida el mosto es fermentado en estanques de acero inoxidable por 20 días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas entre 15° y 16°C (59°-61°F). Una crianza sobre borra fina está hecha en estanque de acero durante 2-3 meses para reforzar la estructura y los aromas. Finalmente el vino es embotellado y lanzado a los diversos mercados.

Notas del enólogo

Esta cepa noble de vino blanco proveniente de Alemania es una de las más importantes a nivel mundial. Los mejores resultados se dan en zonas frías. En Chile el Riesling se cultiva principalmente en los valles más fríos al sur de Santiago. Vista: De color amarillo pálido, limpio y brillante. Nariz: Presenta una fresca y a la vez perfumada nariz, llena de aromas frutales, cítricos, florales, destacándose notas a pomelo, lima, manzana y damasco y entregando notas sutiles de caramelo el cual le aporta complejidad. Boca: Fresco, frutal y bien balanceado, de buena acidez y untuosidad, con paladar medio, mineral y seco.

Vineyards

This Riesling comes from our mountain range vines, which are at an altitude of 500 meters above sea level, in the area of Río Claro in Talca. The vines are 13 years old, and are planted on trellises in soil that is composed of clay and loam, ideal for the production of white grape varieties, and Pinot Noir. Our entire vineyard is carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings.

The yields are controlled, and production is approximately 10-12 tons per hectare.

Climate

The vineyards are situated at the foot of the Andes Mountain Range, and separated from the ocean by the Coastal Mountain Range. In this area, there are pronounced temperature differences between night and day, with an average temperature of 14°C (57°F). The valley has a Mediterranean-style climate, with cold, rainy winters, and hot, dry summers. The average rainfall is 700 mm, and in the summer, temperatures can reach 30°C (86°F). Río Claro is characterized by its cold and windy conditions, which allows for a slower maturation of the grapes, which in turn results in greater acidity, a crucial factor for quality wines.

Vinification

Our grapes are harvested by hand in April when they have reached optimal maturity, and are transported in bins of 350 kilograms so the clusters are not crushed, thus preserving the organoleptic quality of the grapes. The grapes then undergo maceration at low temperatures for 12 hours. Subsequently, the juice is separated from its skins and strained to obtain a clean fermentation. Next, the must is fermented in tanks of stainless steel for 20 days, with selected yeasts at temperatures ranging from 15°-16°C (59°-61°F). An additional aging, with the fine lees is done in steel tanks for an additional 2-3 months to reinforce the structure and aromas. Finally, the wine is bottled and launched onto the different markets.

Notes from the winemaker

This noble wine variety from Germany is one of the most important on the global level. The best results come from cold areas. In Chile, Riesling is cultivated principally in the coldest valleys to the south of Santiago. Color: Pale yellow, clean and bright. Nose: A fresh and, at the same time, perfumed nose, full of fruit, citrus and floral aromas, highlighting notes of grapefruit, lime, apple and apricot, while delivering subtle notes of caramel, which lends to its complexity. Mouth: In the mouth it is fresh, fruity, and well-balanced, with good acidity and smoothness, with a great mid-palate, mineral qualities and a dry touch.