

PREMIUM WINES

Falernia Pedro Ximénez Reserva 2023

Branco



UVAS

100% Pedro Ximénez

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

I Beber

— Sem madeira

PAÍS

Chile

REGIÃO

Vale do Elqui

PRODUTOR

Viña Falernia

TEOR ALCOÓLICO

12,8%

AÇÚCAR

2,13 g/l

ACIDEZ

5,29 g/l

PH

3,19

DEGUSTAÇÃO

Com aromas muito atraentes e toques florais, este vinho tem um ótimo equilíbrio entre acidez, mineralidade e o caráter frutado, com notas cítricas no paladar. Seco, fresco e fácil de beber, é excelente como aperitivo.

TERROIR

As uvas são provenientes de três vinhedos, com condições climáticas diferentes: Titón, a 350 metros de altitude e a 18 km do Oceano Pacífico; San Carlos, a 515 metros de altitude, mais árido e um pouco mais quente durante o dia; e Huanta, um espetacular vale rochoso a uma altitude entre 1.700 e 2070 metros, um dos vinhedos mais altos do mundo.

ELABORAÇÃO

Colheita manual em pequenas caixas e prensagem imediata. O mosto foi clarificado por sedimentação natural, a uma temperatura de 10 °C, e fermentado em tanques de inox a temperaturas entre 14 e 16°C, com leveduras selecionadas. No fim da fermentação, o vinho foi trasfegado para os tanques de inox onde permaneceu em baixa temperatura durante 4 meses sobre as borras finas, com *battonage* a cada semana. Sem fermentação malolática; estabilização tartárica a 4 °C antes do engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO

Com aperitivos, saladas e com frutos do mar. Sirva a 10 °C.

QUANDO BEBER

Pronto para consumo.