

SIERAS DE BELLA VISTA

RIESLING 2021

D.O. COLCHAGUA ANDES,
CHILE

Cosecha: Manual, realizada el 05 - Abril - 2021

Año de Plantación: 2010

Superficie del viñedo: 1 hectárea (5.000 kph)

ANÁLISIS QUÍMICO:

ALCOHOL:

13,5°

AZÚCAR RESIDUAL:

1,1 g/L

ACIDEZ:

3,03 g/L

Gianfrance Gamellié
Winemaker



VIÑEDO:

El viñedo se encuentra a una altitud de 1.050 metros sobre el nivel del mar, estratégicamente ubicado en una ladera montañosa con orientación Noreste. El clima, influenciado por la presencia de la cordillera, se caracteriza por amplias oscilaciones térmicas, con temperaturas que oscilan entre 25°C y 32°C durante el día, mientras que las noches pueden alcanzar los 7°C en período estival. Durante las mañanas, se disfruta de una calma sin vientos, mientras que las tardes se refrescan gracias a las brisas que provienen de la orientación costera, que fluyen de oeste a este. Durante la noche, las brisas más frescas descienden de la Cordillera de los Andes, con una dirección predominante de este a oeste.

En cuanto al suelo, este consiste en una composición franco arcillosa de origen volcánico. La capa superior del suelo se distingue por su rica materia orgánica de tonalidad negra trumada, con un espesor que varía entre 20 y 30 centímetros, compuesta principalmente por la descomposición natural de hojas nativas. Más profundo, se encuentra una capa de roca granítica no descompuesta que presenta una textura similar a la de un turrón, donde se entremezcla la tierra y la roca. Más allá de esta capa, el suelo evoluciona hacia una tonalidad gris volcánica, influida significativamente por la presencia de cenizas provenientes de una antigua erupción del Volcán Tinguiririca.

NOTAS DE LA VENDIMIA:

El año 2021 se asemejó en gran medida al 2020, aunque se caracterizó por ser ligeramente menos caluroso y registrar precipitaciones menos abundantes. Durante el invierno, se registraron nevadas habituales, si bien no alcanzaron la intensidad observada en años anteriores,

esto resultó beneficioso para el equilibrio general del ecosistema. El verano transcurrió dentro de parámetros normales, con una marcada amplitud térmica que se tradujo en días y mañanas calurosos, acompañadas de noches notablemente frías. Es importante resaltar que no se registraron problemas significativos relacionados con las heladas, que en ocasiones anteriores habían afectado el cultivo.

La brotación de las plantas ocurrió en octubre en un proceso completamente normal. A pesar de las lluvias intermitentes durante el mes de enero, el desarrollo de la fruta no se vio comprometido. En marzo, se observó una leve disminución en las temperaturas, lo que permitió que la fruta alcanzara la madurez deseada en el momento óptimo, concluyendo así la temporada en condiciones favorables.

VINIFICACIÓN:

Una vez recibida la uva en la bodega, se llevó a cabo una meticulosa selección manual de los racimos de mayor calidad. A continuación, se procedió al despallado y la posterior prensa, obteniendo el jugo que se trasladó a una cuba de acero inoxidable para su proceso de fermentación. Posterior a la fermentación se separó el 15% del vino resultante, que se dejó reposar en una ánfora de cocchiopesto durante un periodo de 10 meses para permitir una maduración óptima y la expresión completa de su carácter distintivo. El vino restante se mantuvo en cubas de acero inoxidable. Transcurrido este tiempo, se llevó a cabo la mezcla de este lote con el resto del vino principal, logrando así una integración equilibrada y armoniosa de los perfiles de sabor. Finalmente, tras este proceso de refinamiento, se procedió al embotellado en febrero de 2022, continuando su proceso de crianza en botella durante un año más, asegurando que las cualidades únicas del vino se mantuvieran intactas para deleitar a los amantes del buen vino.

NOTA DE CATA:

El Riesling 2021 de Sierras de Bellavista cautiva los sentidos con un matiz que evoca un sereno paseo por las majestuosas montañas nevadas en pleno invierno.

COLOR:

Su tonalidad amarillo dorado pálido despierta la curiosidad y anticipa una experiencia sensorial única. En nariz, se revela una frescura cítrica inconfundible, equilibrada por una acidez definida que refleja su origen en alturas elevadas.

NARÍZ:

Los aromas se entrelazan con la presencia dominante de delicadas y perfumadas flores blancas, acompañadas por una suave sugerencia de miel que persiste de principio a fin. Tras unos instantes, emergen notas de frutas blancas maduras, como peras de agua, jugosos damascos y piña fresca, seguidas por matices sutiles de minerales y alcanfor, que revelan la autenticidad de su terruño.

BOCA:

El carácter distintivo del suelo volcánico se manifiesta plenamente en boca, aportando una mineralidad refrescante que se combina con una sequedad palpable, recordando la presencia de la piedra. La marcada acidez confiere a este vino una jugosidad inigualable, mientras que su cuerpo delicado envuelve suavemente el paladar. A medida que se desarrolla, se revelan delicadas notas de hierbas frescas de montaña, que coexisten armoniosamente con la persistente presencia de la miel y un sutil toque de jazmín.

MARIDAJE:

Este Riesling se distingue por su elegancia y delicadeza, fiel reflejo de su excepcional territorio. Un vino versátil que se presta a múltiples ocasiones, ideal para disfrutar como aperitivo y despertar los sentidos con su agradable acidez y frescura. Asimismo, su versatilidad se destaca al maridar perfectamente con comidas especiadas, equilibrando los sabores, o al acompañarse con quesos de pasta dura, un exquisito jamón serrano y una trucha de río a la parrilla.



T° SERVICIO:

10° a 12° C.