



RIESLING 2020



Productor: Pojer e Sandri

Región: Trentino

Tipo: Blanco

Factor Funk: Bajo

Producción anual (botellas): 12,000

Variedades: 100% Riesling.

Viticultura: Las uvas riesling se cultivan en un viñedo llamado Maso Besleri, ubicado en un lugar llamado Valbona en el valle de Cembra. Las vides se entrenan utilizando el sistema «Guyot», con una densidad de vid de 6200 plantas por hectárea. La viticultura es orgánica y las uvas se cosechan a mano.

Altitud: 450 metros.

Tipo de Suelo: Valbona, la ubicación del viñedo, fue modelada por la contracción del glaciar y más tarde por el río Scorzai. El suelo es muy variado, con derivas de arenisca, limolita, rocas francas, piedra caliza y dolomita.

Vinificación: Al igual que los otros vinos de Pojer e Sandri, la vinificación está orientada hacia el objetivo de preservar la frescura y la precisión del sabor. Las uvas riesling se lavan, se prensan en la atmósfera de inercia, se fermentan en acero inoxidable y se vinifican en barricas de acacia durante 5 meses.

Notas de Degustación: Este es un riesling hiper seco lleno de mineralidad y con una acidez marcada. Tiene las notas de chabacano y petrolatos que esperarías de esta uva.

Maridaje: Un pho de res picante, Pato Pekín, Verduras de Raíz Rostizadas con Chiles.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx