



CASA MATEO

PINOT GRIGIO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
ALCOHOL	13,5° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0.5 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Clima templado cálido con un régimen de lluvias mediterráneo y una amplia variación entre las temperaturas diurnas y nocturnas, que resulta de la proximidad del Océano Pacífico (80 kilómetros) y la Cordillera de los Andes (50 kilómetros). Nuestros viñedos reciben brisas costeras durante la tarde que ayudan a mantener las temperaturas de verano moderado. Promedios de precipitación anuales aproximadamente 600 milímetros, o 23.6 pulgadas, concentradas principalmente durante los meses de invierno.

VIÑEDOS

Año de plantación: 1990
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Densidad: 1.660 plantas/hectárea
Rendimiento: 12 ton/hectárea
Tipo Cosecha: Cosecha mecánica durante la última semana de febrero.
Suelo: Profundo, suelo franco arcilloso.

VINIFICACIÓN

Maceración: Maceración corta de 10 días.
Extracción: Remontaje tradicional y mezcla con nitrógeno líquido.
Fermentación: Iniciada por levadura seca activa (Bayanus).
Temperatura: 17°C-18°C (63°F-64°F), con aireación al final de la fermentación.
Guarda: Vino sobre sus lías en cubas de acero inoxidable durante 2-3 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Pálido color amarillo pajizo.
Nariz: Gran concentración de notas cítricas, piña y flores blancas.
En boca: Agradable acidez, cuerpo ligero y notas distintivas de cítricos en el final.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Quesos frescos o simplemente por sí solo.