

CASAS^{DE}BUCALEMU

NARANJO

2022



ORIGEN	D.O. Rocas de Santo Domingo, Leyda, Chile
VARIEDAD	100% Riesling
CAJAS PRODUCIDAS	3.479 botellas
NOTAS DEL ENÓLOGO	Notas intensas de cáscara de naranja, jengibre, clavo de olor y roca húmeda. Tras 90 días de contacto con sus pieles, emergen sutilmente notas de tabaco húmedo provenientes de sus 42 meses de guarda. Un vino concebido para la guarda, de taninos suaves y presentes, con una boca persistente, limpia y crocante.
GUARDA	Barricas de roble francés; 90 días de contacto con sus pieles.
RENDIMIENTO	1 kg. por planta, 4.500 kilos por hectárea.
POTENCIAL GUARDA	20 años
CLIMA	Marítimo Frío
DECANTACIÓN	Arcillas coluviales y fondo marino con alto contenido de carbonato de calcio.

ANÁLISIS BÁSICO

ALCOHOL	13,0°
pH	3.10
ACIDEZ TOTAL (H ₂ SO ₄)	7,25 g/lt.

