



VIÑA AROMO
VALLE DEL MAULE • CHILE



AROMO BARREL SELECTION THE BLEND

Cab. Sauvignon 80% - Carmenere 15% - Petit Verdot 5%

Valle del Maule

Notas de vinificación, elaboración y guarda

Las uvas previamente seleccionadas, se cosechan a mano. Se llevan a baja temperatura y pasan a la despalladora-moledora. Se reciben en la cuba de fermentación donde se mantienen en maceración prefermentativa por 5 días. Se siembra con levaduras seleccionadas para iniciar la F.A. entre 24°C y 26°C, para Carménère y Petit Verdot; y entre 26°C y 28°C para Cabernet Sauvignon. Después de una pequeña maceración post fermentativa, se lleva a barricas para hacer la fermentación maloláctica.

La guarda se hace en bodega francesa, un tercio de primer uso, otro tercio de segundo uso y el resto de tercer uso durante 12 a 14 meses.

Finalmente se hace la mezcla y no fue necesario estabilizar a frío, pues lo hizo en forma natural durante su periodo de crianza.

Notas de Cata

Color: Atractivo color rojo rubí.

Nariz: Pleno en frutas rojas, con notas de cassis y pimienta negra. Tonos lácticos.

Boca: En boca posee un cuerpo fuerte, de rica textura y largo final que envuelve el paladar. Aparecen notas de moka y algo de caramelo que soportan la fruta madura.

Análisis

Alcohol: 14,5 % vol.

Azúcar Residual: 2,5 g/L

Acidez Total: 5,36 g/L in C4H6O6

PH: 3,56

Información Logística

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 6

Peso bruto caja: 10,5 kg.

Cajas por pallet: 1,0 m x 1,2 m = 11 x 9 = 99 cajas

Vida Útil:

4 años

Almacenado en ambiente fresco y seco.-