



AROMO RESERVA PRIVADA

Chardonnay 100%

Valle del Maule

Notas sobre viñedos, vinificación y guarda

Sistema Conducción: Espaldera.

Poda: Cargador de 6 a 8 yemas.

Rendimiento: 7.500 - 9.500 K/há.

Cosecha: Manual.

Fecha cosecha: Tercera a cuarta semana de Marzo.

Maceración: En frío, en prensa durante 4 horas.

Tiempo Fermentación: De 15 a 23 días.

Fermentación Alcohólica: 40% del mosto fermenta en contacto con madera de roble francés y americano. El 60% restante fermenta en acero inoxidable con T° controlada entre los 14° y 16°C. Se mantiene en un programa de levantamiento de borras por dos a tres meses. FML sólo en un 10% del vino.

Guarda:

Notas de Cata

Color: Atractivo color amarillo pálido con matices verdes.

Nariz: Resalta la fruta tropical madura, muy fresca, que se soporta sobre toques de vainilla y caramelo.

Boca: En boca es un vino fresco, equilibrado, joven y retrogusto dulce, pero vibrante.

Análisis

Alcohol: 13,5 % Vol.

Azúcar Residual: 1,80 g/L

Acidez Total: 6,33 g/L en C4H6O6

PH: 3,29

Información Logística

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12

Peso bruto caja: 16,5 Kg.

Cajas por pallet: 1,0 m x 1,2 m = 10x5 = 75 Cajas

Código EAN 13: 7804321028377

Código DUN 14: 17804321028374

Vida Útil:

4 años

Almacenado en ambiente fresco y seco.-