



AROMO RESERVA PRIVADA

Sauvignon Blanc 100%

Valle del Maule

Notas sobre viñedos, vinificación y guarda

Sistema Conducción: Espaldera.

Poda: Cordón apitonado.

Rendimiento: 12.000 - 14.000 Kg/há.

Cosecha: Manual.

Fecha cosecha: Primera y segunda semana de marzo.

Maceración: En frío, en prensa durante 4 a 6 horas.

Tiempo Fermentación: De 15 a 21 días.

Fermentación Alcohólica: 20% del mosto se fermentó en contacto con roble francés y el resto en acero inoxidable. La temperatura de F.A. se mantuvo entre 14°C y 16°C.

Guarda:

Notas de Cata

Color: Brillante color amarillo pálido, con atractivos tintes verdosos.

Nariz: De carácter cítrico, recuerda el pomelo, flores de azahar y leves notas de maracuyá.

Boca: En boca es fresco, sabroso y de buen volumen. Atractivos sabores tropicales, con buen balance de fruta y acidez.

Análisis

Alcohol: 13 % Vol.

Azúcar Residual: 1,82 g/L

Acidez Total: 5,59 g/L en C4H6O6

PH: 3,16

Información Logística

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12

Peso bruto caja: 14,5 Kg.

Cajas por pallet: 1,0 m x 1,2 m = 14x5 = 70 cajas

Vida Útil:

4 años

Almacenado en ambiente fresco y seco.-