



AROMO VARIETAL

Rosé Syrah 100%

Valle del Maule

Notas sobre viñedos, vinificación y elaboración

Rendimiento: 12.500 a 14.000 K/há.

Cosecha:

Fecha Cosecha: Última semana de Marzo a primera semana de Abril.

Maceración: El orujo en contacto se mantiene a 9 - 10°C durante 3 - 6 horas dependiendo de los componentes de calor y aroma extraídas.

Fermentación Alcohólica: El mosto es separado del orujo y la Fermentación Alcohólica se inicia cuando éstas se suman. La temperatura de F.A. es 14°C a 16°C.

Tiempo Fermentación: 18 a 23 días.

Estabilización a Tartratos: Se mantuvo a -4°C por 5 días.

Notas de Cata

Color: Rosado brillante intenso.

Nariz: Intenso aroma a fresa y notas cítricas.

Boca: Frutoso, fresco e intenso, ligeramente dulce y agradable acidez.

Análisis

Alcohol: 13% vol.

Azúcar Residual: 10,66 g/L

Acidez Total: 5,62 g/L en C4H6O6

PH: 3,11

Información Logística

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12

Peso bruto caja: 14 Kg.

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

Vida Útil:

4 años

Almacenado en ambiente fresco y seco.-