



AROMO VARIETAL

Sauvignon Blanc 100%

Valle del Maule

Notas sobre viñedos, vinificación y elaboración

Rendimiento: 13.000 - 14.800 K/há.

Cosecha: Manual y mecánica durante la noche.

Fecha Cosecha: Primera a cuarta semana de marzo.

Maceración: En frío. 30% de la uva se macera en prensa por 5 a 6 horas.

Fermentación: Con levaduras seleccionadas a temperatura entre 14°C y 16 °C

Tiempo Fermentación: Entre 16 y 21 días.

Estabilización Protéica: Tratamiento con Bentonita.

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

Notas de Cata

Color: Atractivo amarillo con suaves tintes verdes.

Nariz: Aroma a frutas cítricas, leves toques de durazno blanco, muy intenso en carácter tropical.

Boca: En boca es un vino muy fresco, joven, con acidez equilibrada. Muy agradable de beber.

Análisis

Alcohol: 13 % vol.

Azúcar Residual: 4,4 g/L

Acidez Total: 5,55 g/L C4H6O6

PH: 3,15

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.-