



AROMO VARIETAL

Viognier 100%

Valle del Maule

Notas sobre viñedos, vinificación y elaboración

Rendimiento: Entre 6.500 a 7.500 K/há.

Fecha Cosecha: Tercera semana de marzo.

Cosecha: Manual.

Maceración en frío: En prensa entre 4 a 6 horas.

Fermentación: Con siembra directa de levadura seleccionada.

Temperatura: Temperatura de F.A. entre 14°C y 16°C.

Tiempo fermentación: 21 a 26 días.

Estabilización protéica: Tratamiento con Bentonita.

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

Notas de Cata

Color: Amarillo verdoso pálido.

Nariz: Intensos aromas que recuerdan flores de Azahar, notas tropicales, damascos maduros.

Boca: Fresco, nervioso, de buena acidez. Persistencia final mineral.

Análisis

Alcohol: 13 % vol.

Azúcar Residual: 6,33 g/L

Acidez Total: 5,25 g/L en C2H4O2

PH: 3,26

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.-