



DOGMA PRIME

Chardonnay 100%

Valle del Maule



Notas sobre viñedos, vinificación y guarda

Las uvas previamente seleccionadas, se cosecharon a mano sólo durante la mañana, para mantener la temperatura baja. Se llevaron a la prensa, enfriando y despalillando. Un 40% de la uva se mantuvo en maceración fría. Se separa la gota trabajando con prensados suaves a bajas presiones. Este jugo es conducido a cubas de acero inoxidable donde es clarificada y luego inoculada con levaduras específicas y seleccionadas, luego es llevado a barricas un 30% francesas y el 70% restante americanas, donde se realizará la fermentación alcohólica.

La guarda se hace en barricas por 4 meses en contacto con sus borras dándonos un total de 6 meses en barricas.

Una vez terminado el vino se estabiliza proteicamente y los tártaros se estabilizan bajando la temperatura del vino a -4 °C hasta lograr la estabilidad.

En el envasado se somete a una filtración muy fina.

Notas de Cata

Color: Intenso amarillo brillante.

Nariz: Una nariz agradable llena de frutos tropicales especialmente plátanos además es acompañado por tonos amielados y toques minerales

Boca: Presenta una acidez equilibrada con notas a fruta madura, miel y toques de vainilla.

Análisis

Alcohol: 13,5 % vol.

Azúcar Residual: 1,62 g/L

Acidez Total: 5,89 g/L en C4 H6O6

PH: 3,22

Información Logística

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 6

Peso bruto caja: 8,5 kg

Cajas por pallet: 1,0 m x 1,2 m = 100 cajas