



CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600 mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 10 años
Sistema conducción: Espaldera
Rendimiento: 8 Toneladas / Ha
Tipo Cosecha: Cosecha manual en la primera mitad de Marzo.
Ubicación: Rancagua.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas.
La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 14 - 16°C. La fermentación es terminada en barricas de roble. Fermentación Maloláctica al 50%.
Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.

NOTA DE CATA

Visual: Color amarillo verdoso con toques dorados.
Nariz: Aromas intensos a piña, pera y vainilla.
Boca: La entrada en boca es graso, con una acidez agradable y sutiles toques a madera con un final prolongado.
Maridaje: Mariscos, pescados grasos, ceviches y pastas.
Tº de servicio: 10 - 12°C



5 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y ROBLE AMERICANO, CON BATONNAGE UNA VEZ POR SEMANA.

AZÚCAR RESIDUAL <3,5 g/L
ALCOHOL 13,5%



Sakura JWVA
2017



Sakura JWVA
2018



Descorchados
2022



Mesa de cata
La CAV 2022



Mesa de cata
La CAV 2023



Mesa de cata
La CAV 2024