



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 600mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 10 años

Sistema conducción: Espaldera

Rendimiento: 12 Toneladas / Ha

Tipo Cosecha: Cosecha manual en la última semana de Febrero.

Ubicación: Rancagua.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas.

La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 14 - 15°C.

NOTA DE CATA

Visual: Color verde, brillante con reflejos dorados.

Nariz: Aromas frutales como piña, duraznos y peras con pequeños toques minerales.

Boca: Entrada fresca, de cuerpo medio con un final donde destacan las frutas exóticas.

Maridaje: Pescados y carnes blancas.

Tº de servicio: 10 - 12°C



GUARDA EN
CUBAS DE ACERO
INOXIDABLE

AZÚCAR
RESIDUAL <3,5 g/L

ALCOHOL 13,5%