



CLIMA

Zona cálida de baja intensidad de vientos, excelente amplitud térmica e insolación moderada, temperatura de campo promedio no mayor a 28°C.

VITICULTURA

Sistema conducción: Espaldera

Rendimiento: 25.000 kilos / Ha

Tipo Cosecha: Cosecha manual en bins por separado.

Tipo Riego: Riego a manto, de gran vigor y sombrío.

VINIFICACIÓN

Deshoje en campo, despabilado en frío y maceración fría de 2 hrs a 10°C en prensa neumática, cofermentación durante 20 días a 13°C con levaduras seleccionadas, no se realiza FML, finalizada la fermentación alcohólica el vino es decantado por frío y clarificado.

NOTA DE CATA

Visual: Color salmón suave, con destellos brillantes, limpio y elegante.

Nariz: Frutos rojos frescos, tipo cereza y frutilla, pétalos de rosa, crema de frambuesas y notas de frutas cítricas.

Boca: De acidez equilibrada, armonioso y frutado.

AZÚCAR
RESIDUAL <3,5 g/L

ALCOHOL 12,0%