



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 segunda semana de Febrero.

Ubicación: Rosario – Rengo.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas.

La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 13 - 14°C.

Maceración: Se realiza una maceración corta en prensa a 10°C por 4 hrs.

NOTA DE CATA

Visual: Amarillo pálido brillante con reflejos verdes.

Nariz: Aromas a frutos tropicales, con toques minerales y cítricos.

Boca: Entrada en boca con una acidez agradable, de cuerpo liviano con un final de boca muy fresco.

Maridaje: Entradas vegetales, mariscos, queso de cabra y pastas.

Tº de servicio: 10 - 12°C



GUARDA EN
CUBAS DE ACERO
INOXIDABLE

AZÚCAR
RESIDUAL <3,5 g/L

ALCOHOL 13,0%