



SEMILLÓN GRANITO 2015

NOTAS DE CATA

De *color* amarillo con ribetes dorados, limpio y luminoso.

En *nariz* presenta aroma a limón maduro y pera que se entremezclan con la guarda en barricas para dar complejidad

En *boca* es fresco con una suave textura.

Sugerencias: Ideal con sushi, carnes blancas y antipasto.

Potencial de guarda: Se puede consumir hoy, pero debiera mantener sus características por al menos 5 años

Temperatura: 10-12°C.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2015
Apelación	: Maule
Cepa	: 100 % Semillón

VIÑEDO

Fundo	: Batuco, 30 Kms del Océano Pacífico, 187 msnm
Cuartel	: 1
Suelo	: Granito en alto grado de descomposición con bajo contenido de arena.
Rendimiento	: 8.000 kg/ha
Cosecha	: Manual durante la primera quincena de marzo

VINIFICACIÓN

Presado	: 100% en prensa vertical
Fermentación	: En barrica entre 15 a 18°C por 10 días aprox.
Guarda	: 12 meses en barricas de roble francés

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,5
Ph	: 2,98
Azúcar residual	: 1,63
Acidez Total	: 5,46
