

Las Mercedes

Singular



SEMILLÓN 2014

NOTAS DE CATA

De *color* amarillo pálido, limpio y luminoso.

En *nariz* presenta aroma a limón maduro y pera.

En *boca* es seco, ácido, fresco y jugoso.

Sugerencias: Ideal con cebiches, sushi, ensaladas y antipasto.

Potencial de guarda: Se recomienda consumirlo hoy, pero hasta 3 años en botellas debería mantener su personalidad.

Temperatura: 10-12°C.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	:	2014
Apelación	:	Maule
Cepa	:	100 % Semillón

VIÑEDO

Fundo	:	Batuco, 30 Kms del Océano Pacífico, 187 msnm
Cuartel	:	1
Suelo	:	Franco arcillo arenoso
Rendimiento	:	10.000 kg/ha
Cosecha	:	Manual durante la primera quincena de marzo

VINIFICACIÓN

Maceración en frío	:	10°C por 5 horas
Fermentación	:	En tanques de acero inoxidable a 15-17 °C, durante 12 días aprox.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	:	12,8
Ph	:	2,96
Azúcar residual	:	1,94
Acidez Total	:	3,92