



SEMILLON GRANITO 2019

TASTING NOTES

De color amarillo con ribetes dorados.
En nariz presenta aroma a limón y pera con un carácter mineral muy distintivo. En boca es elegante y fresco con una suave textura y un final salino.

Potencial de guarda: 5 años.

Temperatura: 10-12 °C

DESCRIPTION

Cosecha : 2019
Valle : Maule
Cepa : 100% Semillon

VIÑEDOS

Fundo : Batuco, 30 Kms. del Océano Pacífico, 187 msnm.
Cuartel : 1
Suelo : Granito descomposición por la roca madre, con alto grado de feldespato y caolinita.
Rendimiento : 8.000 kg/ha.
Cosecha : Manual en pequeñas cajas (12 kg) el 28 de marzo.

VINIFICACIÓN

Prensado : Racimos enteros en prensa vertical.
Fermentación : En barricas francesas entre 15 a 18°C por 14 días con levaduras nativas.
Guarda : 70% en fudre de 2.500 lt y 30% en barricas francesas por 12 meses.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol : 13,5°C
Ph : 3,09
Azúcar Residual : 1,23
Acidez Total : 6,3
