



---

## SEMILLON GRANITO 2018

---

### 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	2018
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

Fermentación	: En tanques de acero inoxidable entre 15-17°C por 12 días.
--------------	---

---

### ANÁLISIS QUÍMICO

	: 13,5°C
Alcohol	2,82
Ph	: 1,42
Azúcar Residual	: 6,68
Acidez Total	

---