



# GRANITO

## NOTAS DE CATA

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

*Potencial de guarda: 5 años*

*Temperatura: 10-12°C.*

## DESCRIPCIÓN

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 (12kg) el 28 de Marzo

## VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN : En roble francés a 15-18°C por 14 días  
GUARDA : 70% en foudre de 2.500 y 30% en barricas francesas por 12 meses.

## ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 13,5°  
PH : 3,09  
ACIDEZ TOTAL : 1,23  
AZÚCAR RESIDUAL : 6,3

