



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 : 2020
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 26 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°
PH : 3,16
ACIDEZ TOTAL : 6,27
AZÚCAR RESIDUAL : 2,07

