

# BLOCK\* SERIES

## *Semillon*

### NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido.

En nariz presenta notas de limón maduro y piel de naranja.

En boca tiene gran acidez, textura sedosa y un final muy persistente.

Sugerencias: Pescados grasos y mariscos.

Potencial de guarda: 6 años o más.

Temperatura: 10-12°C.

### DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2021

APELACIÓN : Maule

CEPA : 100% Semillon de 80 años

### VIÑEDO

FUNDO : Batuco, 30 Kms del Océano Pacífico, 187 msnm

CUARTELES : 1 y 16

SUELO : Suelos antiguos de origen granítico, los cuales se encuentra en avanzado grado de descomposición de origen In situ y transportado.

8.000 kg/ha

RENDIMIENTO : A mano y transportado en pequeñas cajas

COSECHA : de 12 kg. a comienzo de abril.

### VINIFICACIÓN

PRENSADO : Racimo completo en prensa neumática.

FERMENTACIÓN : En tanques de acero por 14 días a 15°C.

GUARDA : 50% del vino en barricas de roble y el otro 50% en tanque de acero con sus lías por 6 meses.

### ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 13°

PH : 3,19

AZÚCAR RESIDUAL : 1,53

ACIDEZ TOTAL : 6,32

