



# 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 : 2022  
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 encuentran en avanzado grado de descomposición de origen In situ y transportado.

RENDIMIENTO : 8.000 kg/ha  
COSECHA : A mano y transportado en pequeñas cajas de 12 kg, la tercera semana de marzo.

### 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 : 12,5°  
pH : 3,18  
AZÚCAR RESIDUAL : 1,00  
ACIDEZ TOTAL : 6,2