



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 o más.
Temperatura: 10 - 12°C.

DESCRIPCIÓN

Cosecha : 2022
Apelación : Maule
Cepa : 100% Semillon

VIÑEDO

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 15 de Marzo.

VINIFICACIÓN

Maceración en frío : 96 horas a 10°C
Fermentación : En cubas de cemento a 24-28°C, durante 14 días aprox.
Maceración post fermentativa : 5-7 días.
Guarda : 50% en fudre (2.500 lts) y 50% en barricas por 14 meses.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol : 13,5°
pH : 3,20
Azúcar Residual : 1,54
Acidez Total : 6,56