



# 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 : 2023  
APELACIÓN : Maule  
CEPA : 100% Semillon de 80 años

### VIÑEDO

SUELO : Suelos antiguos de origen granítico, los cuales se encuentra 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.

### 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.