



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 : 2024
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.