

viñamar

de casablanca

MÉTODO TRADICIONAL - 2018



Composición Varietal: 40% Chardonnay 30% Pinot Noir
14% Garganega 11% Riesling

Cosecha: 2018

Origen: Valle de Casablanca y Valle de Leyda

Notas de Cata:

Apariencia: Color amarillo dorado.
Aroma: Intenso y complejo, notas a vainilla y biscocho.
Boca: Complejo, mayor volumen en boca, sensación de untuosidad en boca.

Temperatura Ideal: Entre 6 y 8°C

Análisis:

Alcohol: 12,5 ° GL
Acidez Total: 7,38 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar residual: 4,98 g/l
pH: 3,18
Presión (CO2): 4,5 bar a 15°C

Proceso de Vinificación: Las uvas fueron cosechadas a mano, se receptionan en prensa, para luego separar el jugo de las pieles. La elaboración del vino base se realiza en tanques de acero inoxidable con un rango de temperatura de fermentación entre 13° y 16°C. El vino base obtenido permanece en su cuba por 8 meses, luego de esto es estabilizado y embotellado para que realice la segunda fermentación. Queda en contacto con sus lías por 30 meses, luego de esto se realiza el deguelle.

Potencial de guarda: Se recomienda disfrutar dentro de 5 años después de la cosecha.

PERFIL DE SABOR
●○○○○○
SECO DULCE