

PARA CADA ESTILO UNIQUE, EXISTE UN VIÑAMAR

ICE SWEET

Origen:

Valle: De Casablanca y De Curicó
Composición Varietal: 50% Chardonnay 50% Pinot Noir

Análisis:

Alcohol: 12,2 ° GL
Acidez Total: 7,4 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar residual: 60 g/l
pH: 3,2
Presión (CO2): 4,5 bar a 15°C

Notas de Cata:

Apariencia: Color amarillo dorado pálido y burbujas persistentes.
Aroma: Agradable y fresco con notas de tipo cítricas.
Boca: Fresco, acidez jugosa, rica persistencia.
Temperatura Ideal: Entre 6 y 8°C

Ideas de maridaje:

- Kuchen de frutas de la estación.
- Foie gras.
- Torta de chocolate al 70% cacao con toques de maracuyá.

Proceso de Vinificación: Las uvas son cosechadas a mano, se receptionan en prensa, para luego separar el jugo de las pieles lo más rápido posible. 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 es luego llevado a las autoclaves (estanques presurizados herméticos) para realizar la segunda fermentación mediante Método Charmat, controlando las temperaturas entre 14° y 16°C por 20 días aprox.



PERFIL DE SABOR

