

viñamar
de casablanca

estilo
UNIQUE

PARA CADA ESTILO UNIQUE, EXISTE UN VIÑAMAR

DEMI SEC

Origen:

Valle: Central
Composición Varietal: 70% Chardonnay 30% Chardonnay

Análisis:

Alcohol: 12 ° GL
Acidez Total: 7,26 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar residual: 40 g/l
pH: 3,23
Presión (CO2): 4,5 bar a 15°C

Notas de Cata:

Apariencia: Color amarillo pálido con reflejos dorados.
Aroma: Directo, frutal y simple.
Boca: Deliciosa sensación dulce.
Temperatura Ideal: Entre 6 y 8°C

Ideas de maridaje:

- Risotto de piñones y almendras.
- Pie de limón y merengue italiano.

Proceso de Vinificación: Las uvas son cosechadas a mano, se reciben 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

