

12 Piernas

Gran Reserva

Cabernet Sauvignon



Producto

Vino Tinto.

Graduación

13,5% Alc. Vol.

Procedencia

Denominación de origen Valle del Maipo – Chile.

Suelo

Coluvial.

Rendimiento del viñedo: 8.000 kg/ha.

Densidad: espaldera 5.000 Plantas/ha.

Cepas

100% Cabernet Sauvignon.

Cosecha

Mes de Abril, 100% selección manual, llevado a la bodega inmediatamente después de ser cortado. Seleccionado antes de ser procesado.

Vinificación

Maceración pre fermentativa: En frío entre 5 a 7 días a 8-10°C

Fermentación alcohólica: Entre 24°C y 28°C durante 7 a 12 días.

Maceración post fermentativa:

Maduración 12 meses en barrica. 70% en barrica (10% barrica nueva) 30% en estanque de acero inoxidable.

Crianza en botellas: 6 meses antes de ser etiquetado.

Packaging:

Botella Burdeo Conica P40. Corcho Natural. Cápsula Complex.

Caja Master:

Corrugado C20. Tabique interior. 12 Bot x 750 ml.

Paletizado:

11 Cajas Master por base. Paletizado 55 cj