

Azimut Cero

Reserva Especial

Cabernet - Carménère



Producto

Vino Tinto.

Graduación

13% Alc. Vol.

Procedencia

Denominación de origen Valle del Maipo – Chile.

Suelo

Coluvial - Aluvial.

Rendimiento del viñedo: 8.000 kg/ha.

Densidad: espaldera 5.000 Plantas/ha.

Cepas

75% Cabernet Sauvignon - 25% Carménère.

Cosecha

Cabernet Sauvignon Mes de Abril, Carménère mes de Mayo, cosecha 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 9 meses en barrica. 30% en barrica, 70% en estanque de acero inoxidable.

Crianza en botellas: 6 meses antes des ser etiquetado.

Packaging:

Botella Burdeo P28, 750 ml. Corcho Microaglomerado, Cápsula Complex.

Caja Master:

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

Paletizado:

14 Cajas Master por base. Peletizado 70 cj.

EAN 13 _ 7802185000751

Viña Espaldares del Maipo S.A. / Camino El Romeral S/N Parcela 30, San Bernardo, Santiago de Chile.
Fono: +56 2 2555 6051 - +56 2 2465 2353

www.espaldaresdelmaipo.cl | contacto@espaldaresdelmaipo.cl