

Devoción

Gran Reserva

Carménère



Producto

Vino Tinto.

Graduación

14% Alc. Vol.

Procedencia

Denominación de origen Valle del Maipo – Chile.

Suelo

Aluvial.

Rendimiento del viñedo: 8.000 kg/ha.

Densidad: espaldera 5.000 Plantas/ha.

Cepas

100% Carménère.

Cosecha

Mes de Mayo, 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.

EAN 13 _ 7802185000713

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