

Espaldares

Gran Reserva

Chardonnay



Producto

Vino Blanco, Premium.

Graduación

12% Alc. Vol.

Procedencia

Denominación de origen Valle del Maipo – Chile.

Suelo

Aluvial.

Rendimiento del viñedo: 6.000 kg/ha.

Densidad: espaldera 5.000 Plantas/ha.

Cepas

100% Chardonnay.

Cosecha

Mes de Abril. 100% selección manual en horas frescas, llevado a la bodega inmediatamente después de ser cortado. Seleccionado con cuidado antes de ser procesado. Proviene de uvas de cuarteles seleccionados y trabajo de selección y ubicación de racimos, con producción controlada. Producción máxima de 10.000 lts.

Vinificación

Maceración pre fermentativa: En frío entre 7 a 10 días a 8-10°C
Fermentación alcohólica: Entre 24°C y 28°C durante 7 a 12 días.

Maceración post fermentativa: De 7 a 10 días a 30° C.

Maduración 12 meses en tanque de acero inoxidable 70% con madera francesa y el otro 30% barricas de roble francés por 8 meses.

Crianza en botellas: 8 meses antes des ser etiquetado.

Packaging:

Botella Borgoña, 750 ml. Corcho Natural, Cápsula Complex

Caja Master:

Corrugado C20. Tabique interior. 6 Bot x 750 ml.

Paletizado:

18 Cajas Master por base.

EAN 13 _ 7802185000812

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