

Latitud Sur Reserva Sauvignon Blanc



Producto

Vino Blanco.

Graduación

13% Alc. Vol.

Procedencia

Denominación de origen Valle del Maipo – Chile.

Suelo

Coluvial.

Rendimiento del viñedo: 10.000 kg/ha.

Densidad: espaldera 5.000 Plantas/ha.

Cepas

100% Sauvignon Blanc.

Cosecha

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

Vinificación

Maceración pre fermentativa: En frío por 14 hrs. entre 8-10°C

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

Criado sobre sus Lías durante 3 meses. Clarificado, filtrado y embotellado.

Packaging:

Botella Burdeo Blanca 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 _ 7802185000737

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