

# Espaldares

## Vintage V.D.N

### Carménère



#### Producto

Vino Dulce Natural (Oporto).

#### Graduación

19,5% Alc. Vol.

#### Procedencia

Denominación de origen Valle del Maipo – Chile.

#### Suelo

Aluvial.

Rendimiento del viñedo: 10.000 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

Comienza como un vino tracional con uvas sobre maduras, pero se interrumpe agregando un 30% de destilado de uva a 65%, posteriormente guardado en barricas de roble francés por 24 meses para una mejor evolución.

#### Packaging:

Botella Burdeos 375 ml. P21 conica alta. Corcho Aglomerado. Cápsula termocontraible.

#### Caja Master:

Corrugado C20. Tabique interior. 12 Bot x 375 ml.

#### Paletizado:

20 Cajas Master por base.

EAN 13 \_ 7802185000935

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](http://www.espaldaresdelmaipo.cl) | [contacto@espaldaresdelmaipo.cl](mailto:contacto@espaldaresdelmaipo.cl)