

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 12 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 | contacto@espaldaresdelmaipo.cl