

# Espaldares

## Single Barrel

### Carménère



#### Producto

Vino Tinto, Premium.

#### Graduación

14% 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% Carménère.

#### Cosecha

Mes de Mayo. 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 5.000 lts.

#### Vinificación

Maceración pre fermentativa: En frío entre 7 a 10 días a 8-10°C

Fermentación alcohólica: Entre 26°C y 30°C durante 7 a 10 días.

Maceración post fermentativa:

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

Maduración 100% barricas de roble francés (70% primero uso y 30% segundo y tercer uso) por 10 a 14 meses.

Crianza en botellas: 10 a 12 meses antes des ser etiquetado.

#### Packaging:

Botella Burdeo Rapel P36. Corcho Natural super 49/24, Cápsula Complex.

#### Caja Master:

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

#### Paletizado:

18 Cajas Master por base.

EAN 13 \_ 7802185000768

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)