

Espaldares

Single Barrel

Cabernet Sauvignon



Producto

Vino Tinto, Premium.

Graduación

14% Alc. Vol.

Procedencia

Denominación de origen Valle del Maipo – Chile.

Suelo

Coluvial.

Rendimiento del viñedo: 6.000 kg/ha.

Densidad: espaldera 5.000 Plantas/ha.

Cepas

100% Cabernet Sauvignon.

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 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 _ 7802185000706

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