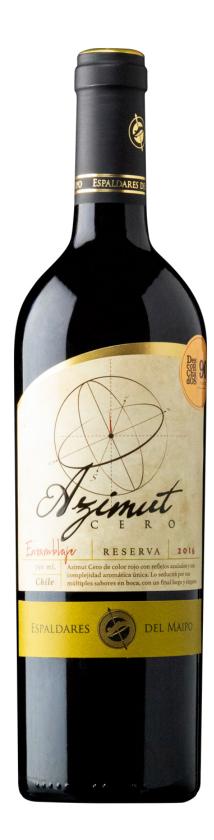
# Azimut Cero Reserva Especial Ensamblaje



#### Producto

Vino Tinto.

# Graduación

13% Alc. Vol.

## Procedencia

Denominación de origen Valle del Maipo - Chile.

#### Suelo

Coluvial - Aluvial.

Rendimiento del viñedo: 8.000 kg/ha. Densidad: espaldera 5.000 Plantas/ha.

# Cepas

25% Cabernet Sauvignon - 25% Carménère.

25% Merlot - 25% Syrah.

#### Cosecha

Cabernet Sauvignon Mes de Abril, Carménère mes de Mayo, Merlot y Syrah en Marzo, cosecha 100% selección manual, llevado a la bodega inmediatamente después de ser cortado. Seleccionado antes de ser procesado.

#### Vinificación

Maceración pre fermentativa: En frío entre 5 a 7 días a 8-10°C Fermentación alcohólica: Entre 24°C y 28°C durante 7 a 12 días.

## Maceración post fermentativa:

Maduración 9 meses en barrica. 30% en barrica, 70% en estanque de acero inoxidable.

Crianza en botellas: 6 meses antes des ser etiquetado.

## Packaging:

Botella Burdeo 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 \_ 7802185000751

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