



Estelado Orgánico 2015

VALLE DEL MAULE

VARIEDADES: 100% Uva País

ÉPOCA DE VENDIMIA: Desde el 4 al 28 de Marzo

ORIGEN: Secano Interior

NOTA DE CATA

Burbuja fina y persistente. En el aroma predominan las notas frutales.

En el paladar es fresco y salvaje característico de la ancestral variedad país.

GASTRONOMÍA

El vino perfecto para cualquier celebración.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12 % Ph: 3.1

Acidez Total: 5,4 grs. /l (Tartarica) AR: 5,4 grs. /l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: ---

Tiempo de primera fermentación: 21 días

Tiempo de segunda fermentación: 35 días en botella.

Temperatura de fermentación: Primera 17°C, Segunda 14°C

CRIANZA

Crianza sobre sus lías durante 18 meses

Fecha de embotellado: Octubre 2015