



NARANJO



NOTAS DE CATA

Posee un color brillante con notas de piel de naranja, pomelo, duraznos secos y damascos, que lo convierten en un vino suave y de textura persistente con un frescor placentero, de elegante acidez y largo final.

VARIEDADES DE UVAS: 100% Torontel

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle del Maule, Loncomilla, Chile

MADURACIÓN: 100 % envejecido en huevos de concreto por 9 meses.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 2,79 g/l

PH: 3,76

AZUCAR RESIDUAL: 2,71 g/l

ALCOHOL: 13,5°

SUGERENCIA

RECOMENDACIONES DE GUARDA: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

TEMPERATURA RECOMENDADA AL SERVIR: 11°C a 12°C.

DECANTACIÓN: No requiere.

MARIDAJE: Ideal para comer platos con choritos al vapor, erizos frescos, mollejas de vacuno y arrollado de cerdo.

ENÓLOGO: Jose Ignacio Maturana



PREMIOS

- *James Suckling 91 Puntos
- *Tim Atkin 91 Puntos
- *Descorchados 93 Puntos
- *Descorchados Vino Revelación
- *Descorchados Ranking Mejores Naranjos