

SPECIALTY SERIES

FRIULANO

2022

Specialty Series es una línea de creaciones únicas, que mantienen vivo el espíritu desafiante del enólogo. Este vino blanco, complejo, voluminoso y expresivo, proviene del cuartel más antiguo de nuestro viñedo, plantado en 1936. El friulano es una variedad de origen italiano que ha demostrado grandes resultados en nuestro terroir.

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% FRIULANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALLE CACHAPOAL ANDES

INFORMACIÓN TÉCNICA

Vinificación

Cosecha: Manual

Prensa: Prensado directo

Temperatura: 14 - 17 °C | 57-62 °F

Crianza: Estanque de acero inoxidable

Rendimiento: 4 Ton/há

Laboratorio

Alcohol: 12,8% vol.

Acidez Total: 3,68 g/L (H2SO4)

Azúcar Residual: 1,54 g/L

pH: 3,21



Notas

Color amarillo con reflejos plateados. Aromas discretos a melon verde, alcayota y damasco. Fresco, ligero, con final limpio y persistente.



Maridaje

Este vino gastronómico y versátil puede ser acompañado de pechuga de pollo asada con vegetales salteados o productos del mar como pescados grasos. Recomendamos espárragos envueltos en prosciutto con huevos pochados o risotto de camarones en tinta de calamar.



Guarda

5 años en lugar fresco, ventilado y húmedo. T° no menos de 10 °C | 50 °F y no más de 18 °C | 64 °F. NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE LUZ Y T°.

