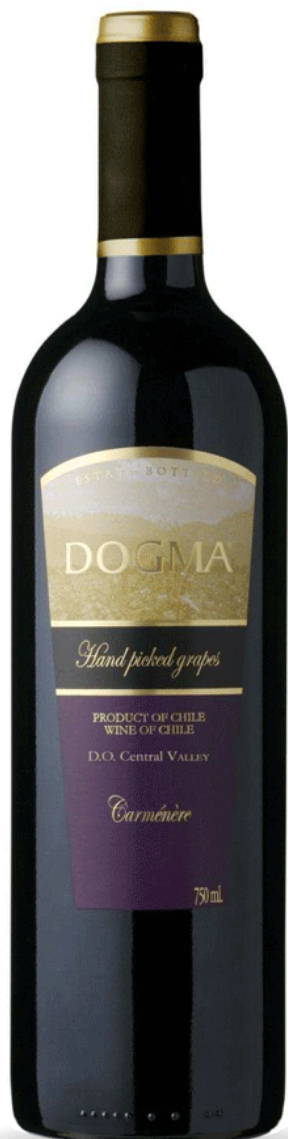


Marca : DOGMA
 Línea : Varietal
 Variedad : Carménère 100%
 Región : Valle Central
 Cosecha : 2010
 Productor : Viña El Aromo

VIÑA  EL AROMO



Notas sobre viñedos, vinificación y elaboración

Rendimiento : 13.000 a 15.000 K/há.
 Fecha Cosecha : Fines de abril y principio de mayo.
 Cosecha : Manual.
 Maceración Prefermentativa : Un 40% de la uva se macera en frío entre 3 a 5 días.
 Fermentación Alcohólica : Siembra con levadura seleccionada. Temperatura de F.A. entre 24°C a 26°C.
 Tiempo Fermentación : 5 a 7 días.
 Estabilización a Tartratos : Mantención a -4°C por 5 días..

Notas de Cata

Color : Profundo color rojo granate con matices violáceos.
 Nariz : Pleno en especias y tonos de pimienta, que se entremezclan con leves tonos de frutos negros.
 Boca : En boca presenta una persistencia media con taninos maduros y redondos que aportan estructura y un elegante final de boca.

Análisis

Alcohol : 13,5 % vol.
 Residual : 3,38 g/L
 Acidez Total : 4,86 g/L
 PH : 3,55

Información Logística

Capacidad de botella : 750 ml
 : 25,36 OZ FL
 Botellas por caja : 12
 Peso bruto caja : 15,2 Kg.
 Cajas por pallet : 1,0 m x 1,2 m = 75 Cajas
 Código EAN 13 : 7804321099247
 Código DUN 14 : 17804321099244

Viña El Aromo, I7 Oriente 931, Talca, Chile - Tel.: (56-71) 265 587 - Fax: (56-71) 265 583 - E-mail: exports@elaromo.cl - www.elaromo.cl

Safra 2015. Prova no Mercado Municipal, em 13/11/2016.