



<b>COSECHA:</b>	2015
<b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN:</b>	Maipo Andes
<b>COMPOSICIÓN:</b>	100% Verdejo
<b>CONTENIDO AL COHÓLICO:</b>	14,0% v/v
<b>PH:</b>	3,2
<b>ACIDEZ TOTAL:</b>	5,3 g/l
<b>AZUCAR RESIDUAL:</b>	3,19 g/l

**NOTA DE VENDIMIA**

Un vino de la variedad Verdejo, originaria de Rueda, España; primera experiencia Chilena con esta variedad y posiblemente el primer Verdejo de América. En su elaboración se trató de mantener todo su potencial, primero con un manejo controlado del viñedo y su rendimiento para finalmente realizar una cosecha manual, lo que nos permitió llevar a la bodega uvas de gran calidad. En la bodega, la elaboración se realizó con una mínima intervención, se realizó una maceración por 6 horas, para posteriormente prensar las bayas suavemente. El mosto, fermentado en barricas con levaduras autóctonas logró respetar el carácter y tipicidad de la variedad lo que acompañado al trabajo de batonage entregaron un vino de gran volumen y personalidad.

**ALTITUD VIÑEDO:** 790 m.s.n.m.

**SUELO:** Origen Aluvial/Franco arenoso.

**CLIMA:** Mediterráneo sub húmedo, con gran influencia de la cordillera de Los Andes.

**OSCILACIÓN TÉRMICA:** Entre 18° · 22°

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** Espaldera alta densidad

**PODA:** Guyot doble

**RENDIMIENTO:** 6.000 kg/ha

**MACERACIÓN EN FRIO (8°C):** 6 horas

**FERMENTACIÓN:** 20 días

**BATONAGE:** 6 meses

**ENVEJECIMIENTO:** 7 meses, barrica roble francés.

*Safrá 2016. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.*