

<https://www.perezcruz.com/vinos/>



ENSAMBLAJE

QUELEÑ

Las uvas de esta clase provienen de la selección de nuestros mejores viñedos.

Soneras seleccionadas en mesas especiales. La fermentación alcohólica se realiza en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 26°C a 28°C. La maceración dura 3 días. Luego, la fermentación maloláctica se realiza al 100% en barrica francesa.

Comprar →



D.O: Maipo Andes



Rendimiento: 1.62 ton/ha



ariedades: 52% Petit Verdot – 28%



>%Alc: 14.0

Carmenere - 20% Cuna

Acidez Total: 5.40 g/l



Guarda en Barrica: 16 meses, 100%



Ph: 3.53

barrica francesa (50% nueva 50%

primer uso)

Safra 2014. Jantar em 04/08/2021. Pantucci Pátio Batel.