

# Espaldares Diamant Doux Chardonnay



## Producto

Vino Espumante Doux ( Dulce).

## Graduación

12% Alc. Vol.

## Procedencia

Denominación de origen Valle del Maipo – Chile.

## Suelo

Aluvial.

Rendimiento del viñedo: 10.000 kg/ha.

Densidad: espaldera 5.000 Plantas/ha.

## Cepas

Chardonnay.

## Cosecha

Mes de Abril, 100% selección manual, llevado a la bodega inmediatamente después de ser cortado. Seleccionado antes de ser procesado.

## Vinificación

Maceración pre fermentativa: En frío entre 5 a 7 días a 8-10°C

Fermentación alcohólica: Entre 24°C y 28°C durante 7 a 12 días.

## Maceración post fermentativa:

Maduración 8 meses en tanque de acero inoxidable.

Segunda fermentación en botella por 8 meses.

Metodo Champenoise.

50+ g/L de azúcar residual.

## Packaging:

Botella Champaña 750 Conica P35. Corcho Microaglomerado

EAN 13 \_ 7802185001000

Viña Espaldares del Maipo S.A. / Camino El Romeral S/N Parcela 30, San Bernardo, Santiago de Chile.  
Fono: +56 2 2555 6051 - +56 2 2465 2353

[www.espaldaresdelmaipo.cl](http://www.espaldaresdelmaipo.cl) | [contacto@espaldaresdelmaipo.cl](mailto:contacto@espaldaresdelmaipo.cl)