



BARON LACROIX

DEMI SEC

ORIGEN

Valle Central.

Chardonnay - Pinot Noir y otras variedades blancas.

VIÑEDOS

Suelos: Son de origen aluvial, texturas medias, francas a franco arenosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

Clima: El clima es mediterráneo sub-húmedo. Los inviernos son suaves, los veranos secos y templados y sus noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 350 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: La cosecha se realizó en forma manual en bins de 500 kilos. Una vez seleccionada la uva, los racimos completos fueron colocados directamente en la prensa neumática.

Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas entre 16° y 17° C, para potenciar al máximo los aromas y gustos varietales. Una vez terminada la primera fermentación el vino se clarificó y se estabilizó. Inmediatamente se agregó el "licor de tiraje" y se llevó a cabo la segunda fermentación por el método "Charmat" permaneciendo posteriormente 40 días sobre sus lías.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino producido mediante el método "Charmat" fue elaborado con uvas Chardonnay, Pinot Noir y otras variedades blancas procedentes de nuestros viñedos en el Valle Central. Es de color dorado y tiene un aroma frutal y agradable. En el paladar es fresco y abocado. Es ideal como aperitivo, acompañando cualquier plato de entrada y también con tortas y postres.

Disfrútelo también en toda celebración. Sírvalo frío.

ENÓLOGO Carlos Concha.