

COLD BREAK

Sparkling



ORIGEN:

Valle Central

VINIFICACIÓN

Recepción: La cosecha se realizó en forma manual en bins de 500 kilos o mecánica en tinas de 2000 Kgs. Una vez seleccionada la uva, los racimos completos fueron colocados directamente en la prensa neumática. En otros casos los racimos son despallados para después prensar.

Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas entre 15° y 20° C, para potenciar al máximo los aromas y sabores varietales. Una vez terminada la fermentación alcohólica el vino se clarificó y se estabilizó. Posteriormente se agrega agua y saborizante. Vino tinto para dar el color del Pink y colorante par el caso del Blue y Sun. El vino es gasificado en línea al embotellar.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cóctel de vino gasificado con 8,5° grados de alcohol. Es de color amarillo con un agradable aroma floral. En el paladar es fresco y abocado. Es ideal como aperitivo, acompañando cualquier plato de entrada y también con tortas y postres.

Para disfrutar en toda ocasión. Sírvalo frío.

ENÓLOGO

Carlos Concha.

SUN