

PIPEÑO CORONEL DE MAULE 2022

VARIEDAD DE UVA: 100% País

UBICACIÓN: Región del Maule a 450 km al sur de Santiago

SUPERFICIE: 3 hectáreas

SUELO: Granito / arcilla

CULTIVO: Vinos no regados, no tratados, no certificados como orgánicos

COSECHA: Manual

VINIFICACIÓN: Fermentación y maceración espontánea con levaduras autóctonas en lagares de madera abiertos en el lugar de cultivo

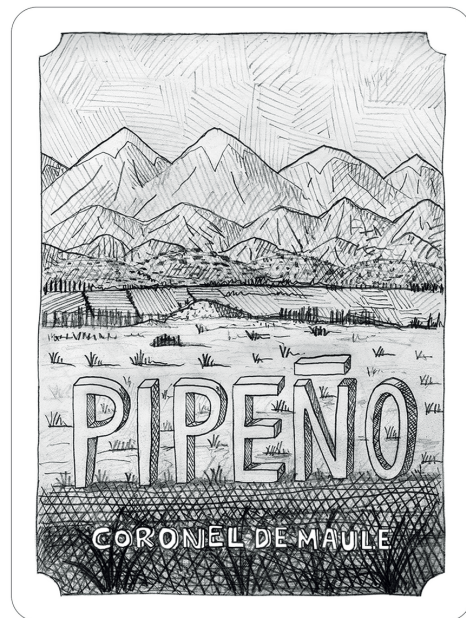
MADURACIÓN: El vino se trasiega en cubas de madera llamadas pipas o en cubas de acero inoxidable

EMBOTELLADO: Vino ligeramente filtrado, embotellado poco después de la fermentación para ser comercializado como primeur, 1 a 2 gramos de azufre añadidos en el embotellado

TIPO AROMÁTICO: Vino jugoso, carnoso, ligeramente terroso en boca con un bello aroma a zumo de uva

ALCOHOL: 12,6%. Vol.

CONTENEDOR: 1 Litro



AGRICOLA LUYT LTDA

Dardignac 08, Providencia, Santiago, Chile

SARL VINOS LUYT

27 rue d'Aval, 21120 Til Châtel, France

+33 6 31557298 (France et Whatsapp)

infovinosluyt@gmail.com

www.louisantoineluyt.cl