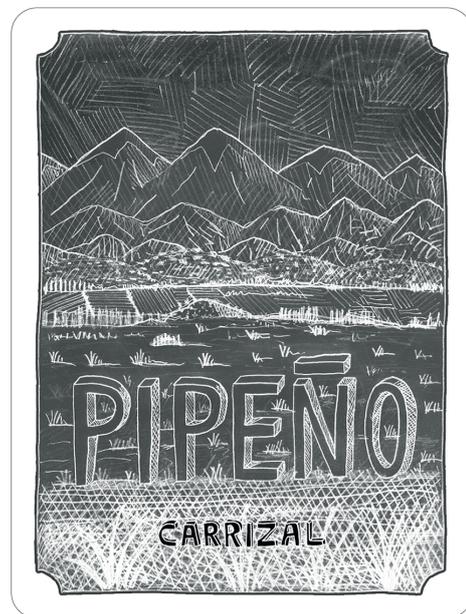


PIPEÑO CARRIZAL BLANCO 2022



VARIEDAD DE UVA: Muscat, Chasselas, Semillon, Torontel

UBICACIÓN: Región del Maule a 400 km al sur de Santiago

SUPERFICIE: 3 hectáreas (2 parcelas diferentes)

SUELO: Arenoso, arcilloso (rojo y negro) y granítico

CULTIVO: Viñas de secano, no tratadas, no certificadas como ecológicas

COSECHA: A mano

VINIFICACIÓN: Fermentación y maceración espontánea con levaduras autóctonas en lagares de madera abiertos en el lugar de cultivo, las uvas son despalilladas y estrujadas, fermentación de 15 días con bazuqueo, vino tapado durante una semana

MADURACIÓN: El vino se trasvasa a cubas de madera llamadas pipas o a cubas de acero inoxidable

EMBOTELLADO: Vino ligeramente filtrado, embotellado poco después de la fermentación (primeur), 1 a 2 gramos de azufre añadidos en el embotellado

TIPO AROMÁTICO: Textura rica y ligeramente aceitosa, muy aromática como las flores y la miel, sabores profundos de manzana caramelizada

ALCOHOL: 12,2%. 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