



Conejo Semillón

Vino Naranja - Cosecha 2021

Denominación de origen: Santa Cruz, Valle de Colchagua.

Tipo de uva: 100% Semillón.

Grados alcohólicos: 14°.

Tipo de cosecha: Manual

Producción anual: 4.000 botellas.

Vinificación:

- Maceración con pieles por 30 días (Skin Contact)
- Fermentación alcohólica espontánea con levadura nativa en tanques de acero inoxidable.
- No filtrado.
- No prensado.
- Decantación por gravedad.

El viñedo:

Viñedo conducido en espaldera baja plantado el año 1948, en la zona de La Patagua a las afueras de la ciudad de Santa Cruz. En un suelo franco arcilloso. de riego por goteo y podas manuales.

El viñedo se encuentra a 64 km de la costa del Pacífico a una altitud de 174 metros sobre el nivel del mar. Asentado en un clima cálido y templado de seis a ocho meses al año, y diferencias de temperatura de hasta 20 grados Celsius. Particularmente en los meses de verano, las temperaturas diarias pueden oscilar de 30 °C a 10 °C.

Notas de cata:

Apariencia: Naranja pálido, con reflejos oro amarillo, no filtrado.

Nariz: Nariz intensa en frutas, con notas a damasco, piña y miel.

Boca: Acidez alta y amigable, taninos suaves, de notas recordando a la miel y fruta confitada. Largo en boca.

Maridaje: Platos de mariscos, almejas, choritos. Carnes blancas con salsas cremosas. Pastas con hongos, Risottos de setas, Morchellas. Postres de frutas con queso.

Recomendaciones: Servir a 12 ° C.
