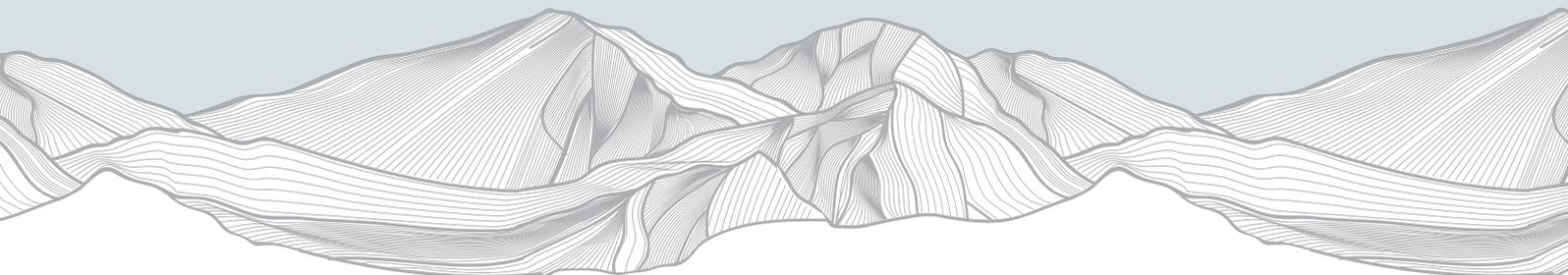


ANDELUNA SEMILLÓN

2020



Honramos con pasión el suelo, la altura, Los Andes y la Luna. La altura precisa, el aire de la cordillera, el sol, el trabajo de nuestra gente dan a estos vinos elegancia, balance, amabilidad. Este vino representa la magia de su entorno, la expresión de su lugar.

Somos Andeluna, somos vinos de Montaña



Vinificación

- Selección de granos en forma manual.
- Prensado Neumático.
- Desborre previo estático a baja temperatura.
- Fermentación por medio de levaduras seleccionadas en vasijas de acero inoxidable a temperatura controlada que oscila los 14 °C.
- Sin paso por madera ni FML.

Notas de cata

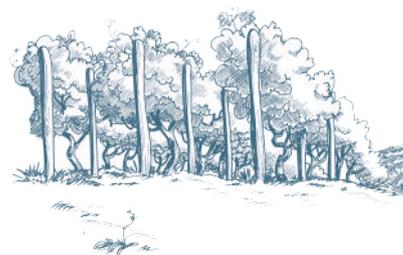
Se presenta de color amarillo pálido con atractivos y leves tonos verdes, brillante y matiz joven.

Importante intensidad aromática revelando elegantes perfumes a hierba fresca cortada, ají y especias.

En boca es fresco, con una muy agradable, sensación mineral y equilibrada acidez.

Datos técnicos

Alcohol: 13%
Azúcar Residual: 1,8g/l
Acidez Total: 5,7
pH: 3,1



Enólogo jefe: Manuel González Bals

Puntajes

Descorchados | Cosecha 20 | **91 pts.**

James Suckling | Cosecha 19 | **91 pts.**

Descorchados | Cosecha 19 | **92 pts.**

DESCORCHADOS

JAMESSUCKLING.COM

DESCORCHADOS