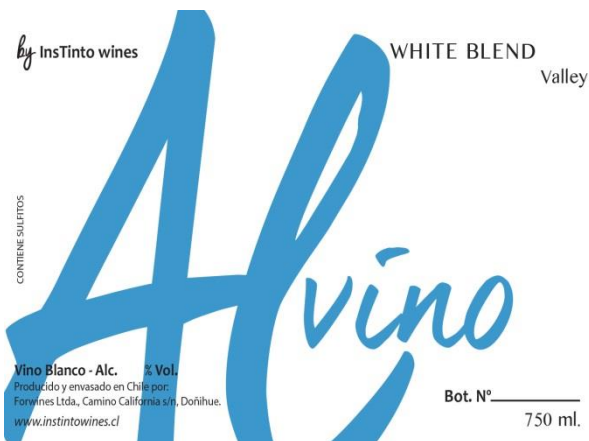


ALVINO

White Blend 2016

Delicado y vibrante ensamblaje de color verde pálido que presenta intensos aromas a frutas como durazno, pera y pomelo. En el paladar es un vino fresco, con una rica acidez y notas minerales.



FICHA TECNICA

Variedades:

Riesling (50%) - Chardonnay (50%).

Denominación de Origen:

Valle de Leyda y Curico.

Rendimiento por Hectárea:

9 toneladas

Vinificación:

Las variedades fueron vinificadas por separado.

El Riesling fue fermentado en acero inoxidable para aportar frescor, mineralidad y frutuosidad a la mezcla.

El Chardonnay fermento y estuvo guardado en barricas de roble francés por 10 meses.

No filtrado ni clarificado, sin FML.

Envejecimiento:

50% envejecido en barricas de roble francés por 10 meses.

Embotellado:

Marzo 2017.

Potencial de Guarda:

Se puede disfrutar hoy o guardarlo por sobre 4 años.

Temperatura de Servicio:

12-14° C.

Cajas Producidas:

100 (1201 botellas)

ANALISIS BASICO

Alcohol: 13 °
Acidez Total: 6,1 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual: 2,86 g/l (glucosa)

www.instintowines.cl

Felipe Riveros
Winemaker
friveros@instintowines.cl