



## CEMENTERIO 2021

Proveniente del campo el Cementerio, secano interior del valle del Maule, plantado en 1940, superficie de 1,2 hectáreas.

Tiene un color amarillo verdoso, con nariz muy austera con notas minerales que dejan entrever notas cítricas y florales, en boca tiene textura granular con una acidez que deja un final largo y persistente.

---

ORIGEN: Fundo Cementerio, Valle del Maule.  
VARIEDAD: 100% Chenin Blanc, injertada sobre país de 1940.  
COSECHA: 2021

---

SUELO: Suelos de granito transportado de origen aluvio- coluvial en lato grado de descomposición con abundantes cristales de cuarzo y feldspatos.

PODA: Cabeza o Vaso.  
IRRIGACIÓN: Secano  
RENDIMIENTO: 5 ton/ha  
COSECHA: 15 marzo de 2021

GRADOS BRUX AL  
COSECHA: Cosechado en la mañana a 22 °B.

---

VINIFICACIÓN: Prensado racimo completo, fermentado en barrica, sin adición de sulfuroso y con levadura nativa.

CRIANZA: En barricas de 400 lt de cuarto y quinto uso, de roble francés, el vino luego es criado por 12 meses con sus lías.

TIEMPO DE GUARDA: 10 años o más

---

### ANALYSIS

Alcohol: 14                      TA: 7.54  
RS: 2.97g/l                      pH: 2.97

**LONGAVÍ**