



GLUP · CHENIN BLANC 2022

Glup, Chenin Blanc, es la verdadera expresión del terroir con una intensidad y riqueza impresionantes.

En nariz muestra su carácter mineral con un fondo de frutas cítricas. Sensación aterciopelada con peso en paladar medio. La acidez refrescante hace que el vino sea fresco y con un largo nal. Gran textura y equilibrio.

VIÑEDOS & VINIFICACIÓN

Origen:	Maule Valley
Cepa:	Chenin Blanc.
Suelo:	Suelo volcánico.
Poda:	Sistema espaldera.
Irrigación:	Suplementaria.
Rendimiento:	8 ton/ha.
Cosecha:	23 de marzo de 2022.
Grado brix al cosechar:	Cosechado a mano en la mañana a 2 .50B.
Vinificación:	Estilo oxidativa, fermentado con las pieles, luego una vez terminada la fermentación se deja con las pieles 1 mes. Con levaduras nativas en tanques de acero.
Guarda:	Sin estabilización, tratamiento o filtración.
Tiempo de guarda:	1 – 3 años después de su lanzamiento.

ANÁLISIS

Alcohol:	12
AR:	1.7g/l
AT:	7g/l
pH:	3.38

LONGAVÍ