Dos Hemisferios
Los Mejores Vinos del Ecuador

FICHA TÉCNICA
VINO TINTO SECO
BRUMA

COMPOSICIÓN VARIETAL: CABERNET SAUVIGNON - MERLOT

CATEGORÍA: Vino Tinto Seco con añejamiento en barricas de roble.

AÑEJAMIENTO EN MADERA: El 100 % del vino se conservó en barricas de roble durante 6 meses.

AÑEJAMIENTO EN BOTELLAS: Posee un tiempo de añejamiento en botellas mínimo de 6 meses.

ANÁLISIS QUÍMICOS:

Alcohol:	14.00 %v/v
Az. Red.:	0,90 g/l
Ac. Volátil:	0,41 g/l expresado en acético
Ac. Total:	6,12 g/l expresado en tartárico
SO2 LIBRE:	37 mg/l
SO2 TOTAL:	88 mg/l

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

VISTA: Posee tonos rojo rubí, con un aspecto brillante. De mediana intensidad, propia de las variedades que se desarrollan en esta zona otorgando vinos suaves de color medio y muy complejos.

NARIZ: Con alta intensidad aromática. Recuerda a las ciruelas pasas, cerezas, frambuesas y pimientos, como también al chocolate y vainilla. Esta complejidad aromática se obtiene con el blend de estas dos variedades.

BOCA: Es redondo, untuoso, delicado y elegante. Fácil de beber por lo que puede ser consumido con casi todas las comidas.

p. VINOS DOS HEMISFERIOS C.A.

Enólogo Lic. Abel Furlán
Mat 20-1258

MENDOZA 2010

ETIQUETA Y CONTRA-ETIQUETA