Dos Hemisferios
Los Mejores Vinos del Ecuador

FICHA TÉCNICA
VINO BLANCO SECO
ENIGMA

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% CHARDONNAY

CATEGORÍA: Vino de guarda con añejamiento parcial en Barricas de Roble.

AÑEJAMIENTO EN MADERA: El 20% del vino se conservó en barricas de roble francés durante 6 meses. Luego se mezcla con el vino de la próxima cosecha.

AÑEJAMIENTO EN BOTELLAS: Posee un tiempo de conservación en botella mínimo de 4 meses.

BLEND FINAL: Se mezcla, antes del embotellado, el 20% de vino proveniente de las barricas con fermentación maloláctica las cuales le han dado al vino su máxima complejidad aromática y el 80% del vino proveniente de tanques sin fermentación maloláctica con toda la expresión aromática frutal de la siguiente cosecha. Esta técnica es propia de esta zona que posee 2 cosechas al año donde ambas dan excelente calidad.

ANÁLISIS QUÍMICOS:

Alcohol:	13.00 % v/v
Az. Red.:	0.90 g/l
Ac. Volátil:	0.16 g/l expresado en ácido acético
Ac. Total:	6.58 g/l expresado en ácido Tartárico
SO2 LIBRE	43 mg/l
SO2 Total:	66 mg/l

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

VISTA: Tiene un color amarillo verdoso atractivo propio del varietal, con un brillo intenso.

NARIZ: Tiene aromas típicos del varietal, recuerda a la piña, durazno, banana, coco, frutas blancas y miel. Tiene una fuerte intensidad aromática. Este varietal se ha aclimatado y adaptado muy bien en San Miguel del Morro, donde su expresión varietal se desarrolla intensamente por la influencia marítima del Océano Pacífico.

BOCA: Es suave, elegante, untuoso, da una sensación que llena la boca, fácil de beber, con un ataque dulzón y un final largo y agradable. Un vino de alta estirpe, que acompaña y resalta los quesos sobre todo los de tipo manchego (de cabra).

MENDOZA 2009 · QUITO 2009 · ECUADOR 2013

CHINA 2016 · FRANCE 2017

p. VINOS DOS HEMISFERIOS C.A.
Enólogo Lic. Abel Furlán
Mat 20-1258

ETIQUETA Y CONTRA-ETIQUETA