



# EDELmira

SEMILLÓN

## VINO

COMPOSICIÓN: 100% SEMILLÓN  
COSECHA: 2018

## VIÑEDO

UBICACIÓN: Maipú  
ALTURA: 820 msnm.  
TIPO DE CONDUCCIÓN: Espaldero  
RIEGO: Goteo

## COSECHA

FECHA: 4 de Marzo  
TIPO DE COSECHA: Manual

## VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:  
En frío 24 hs.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:  
Con levaduras seleccionadas en tanque de acero inoxidable.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:  
Se realiza en forma natural, sin agregados.

## CRIANZA

En Tanques durante 8 meses con el aporte del Roble francés mediante duelas seleccionadas.

## DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 12,4 %      AZÚCAR: 2 g/l  
ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l      PH: 3,5

## EMBOTELLADO

FECHA: 20 de Diciembre 2018  
PRODUCCIÓN: 2.000 botellas  
GUARDA: 3 años



### VISTA

Color amarillo verdoso, brillante, con tonalidades doradas.



### AROMA

Flores blancas, cítricos y miel.



SERVIR ENTRE 10°C y 12°C.



### PALADAR

Consistencia cremosa, aterciopelada, con sabores a damasco y manzana verde.

BODEGA



EDELmira

[www.bodegaedelmira.com.ar](http://www.bodegaedelmira.com.ar)