

BURBUJAS DE VIEJAS

BY GILLMORE



VARIEDAD / VARIETY
Semillon



COSECHA
2018



AROMA / BOUQUET
Frutas como manzana y melon con profundos tonos florales y un delicado fondo de corteza de pan / *green apple and melon with deep floral tones and delicate bread crust background*



COLOR
Color Amarillo Verdoso / *yellow with green notes*



BOCA / TASTE
La boca es fresca y viva , abrazada por el delicado volumen generado de su doble fermentación, muy finas burbujas que juegan con un cremoso final / *The mouth is fresh and lively with a round volumen caused by double fermentation, very fine bubbles play with a creamy finish.*



ALCOHOL
12,5°



CULTIVACIÓN / FARMING
Vides viejas / *Old Vines*
Secano / *Dry Farmed*



TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE
12-14°C



FERMENTACION / FERMENTATION VATS
Primera fermentación acero y segunda en botella
Metodo tradicional .



GUARDA / AGING
13 meses sur lies



EXPOSICION / EXPOSURE
Sud- este / *South East*



UBICACIÓN / LOCATION
San Javier, Loncomilla, Maule



TERRENO / SOIL
Suelos sedimentarios, de origen granito, en posiciones de terraza aluvio-coluvial , suelos prfundos. / *Terraces made up of Alluvial clay soils and deep colluvial rocks.*



ALTITUD / ALTITUDE
91



TAPA / CLOSURE
Diam



COSECHA / HARVEST
Manual / *Manually*



ENÓLOGOS
Andrés Sanchez y Daniella Gillmore



PRODUCCIÓN
1.000 Botellas



VINOS QUE NACEN DE VIEJAS PARRAS DEL MAULE PROFUNDO, REGADAS SOLO CON LA LLUVIA DEL INVIERNO. LAS RESTRICCIONES DEL VIÑEDO DEFINEN SU EXPRESIVA NARIZ. SON VINOS QUE TRANSPORTAN EN SU ALMA EL ESPÍRITU DE NUESTRO TERRITORIO.

WINES THAT ARE BORN FROM OLD VINES IN MAULE, IRRIGATED ONLY BY RAIN. VINEYARD RESTRICTIONS DEFINE THEIR EXPRESSIVE NOSE; OUR WINES CARRY IN THEIR SOULD THE SPIRIT OF OUR TERROIR.