

# VERMENTINO del MAULE

BY GILLMORE



## VARIEDAD / VARIETY

Vermentino



## COSECHA

2022



## AROMA / BOUQUET

Poderosas notas florales combinadas con delicados frutos de carozo y finas especias / *Powerful floral notes combined with delicate Pit fruits and fine spices*



## COLOR

Amarillo ligeramente verdoso / *Yellow with green tones*



## BOCA / TASTE

En boca destaca por su frescura, delicados y finos toques frutales, dan paso a un largo final de carácter salino / *On the palate it stands out for its freshness, delicate and fine fruity touches, giving way to a long finish with a saline character.*



## ALCOHOL

14,3°



## MARIDAJE / PAIRING FOOD

Pescados, mariscos, pastas rellenas, carnes blancas / *Fish, shellfish, stuffed pasta, white meat*



## CULTIVACIÓN / FARMING

Secano / *Dry Farmed*



## TEMPERATURA DE SERVICIO /

SERVING TEMPERATURE

12 - 14°C



## FERMENTACIÓN / FERMENTATION VAI

Barrica / *Oak Barrel*



## GUARDA / AGING

Guarda 10 meses / *10 Months*



## EXPOSICIÓN / EXPOSURE

Sud- este / *South East*



## UBICACIÓN / LOCATION

San Javier Loncomilla



## TERRENO / SOIL

Suelos sedimentarios, de origen granito, en posiciones de terraza aluvio-columial, , suelos profundos. *Terraces made up of Alluvial clay soils and deep colluvial rocks*



## ALTITUD / ALTITUDE

91



## TAPA / CLOSURE

Diam



## COSECHA / HARVEST

Manual / *Manually*



## SCORES

92 pts Parker / *92 Vinous*



## ENOLÓGOS

Andrés Sanchez y Daniella Gillmore



## PRODUCCIÓN

1.819 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.