



# DEMI SEC

## ORIGEN

Valle Central.

Chardonnay - Sauvignon Blanc – Syrah

## VIÑEDOS

Suelos:

Son de origen aluvial, texturas medias, francas a franco arenosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

Clima:

El clima es mediterráneo sub-húmedo. Los inviernos son suaves, los veranos secos y templados y sus noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y acentuado aroma.

Tiene un promedio de precipitación anual de 350 mm.

## VINIFICACIÓN

Recepción:

La cosecha se realizó en forma manual en bins de 500 kilos. Una vez seleccionada la uva, los racimos completos fueron colocados directamente en la prensa neumática.

Fermentación:

Esta se realizó en cubas de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas entre 16° y 17° C, para potenciar al máximo los aromas y gustos varietales.

Una vez terminada la primera fermentación el vino se clarificó y se estabilizó. Inmediatamente se agregó el "licor de tiraje" y se llevo a cabo la segunda fermentación por el método "Charmat" permaneciendo posteriormente hasta 40 días sobre sus lías.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino producido mediante el método "Charmat" fue elaborado con uvas Chardonnay procedentes de nuestros viñedos en el Valle Central.

Es de color dorado y tiene un aroma frutal y agradable. En el paladar es fresco y abocado.

Es ideal como aperitivo o acompañando cualquier plato de entrada. Disfrútelo también en toda celebración.

Sírvalo frío.

## ENÓLOGO

Carlos Concha.

**UNDURRAGA**  
Sparkling