



# BARON LACROIX

## DEMI SEC

### ORIGEN

Valle Central.  
Chardonnay.- Pinot Noir y otras variedades blancas

### 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 llevó a cabo la segunda fermentación por el método "Charmat" permaneciendo posteriormente 40 días sobre sus lías.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino producido mediante el método "Charmat" fue elaborado con uvas Chardonnay, Pinot Noir y otras variedades blancas 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, acompañando cualquier plato de entrada y también con tortas y postres. Disfrútelo también en toda celebración.

Sírvalo frío.

**ENÓLOGO** Carlos Concha.