

Datos técnicos Tatay Cristóbal 2010

Tipo	Vino tinto
Cepaje	Carmenère 90% Petit Verdot 10%
Clasificación	Denominación de origen "Valle de Aconcagua, Panquehue, Chile"
Producción	3.524 botellas de 750 cc.
Producción por hectárea	3,6 t; 1,05kg por vid
Altitud	500 metros arriba del nivel del mar
Sistema de conducción de la vid	Gouyot Doble
Densidad	3.472 por hectárea
Fecha de la vendimia	26 de Mayo de 2010
Vinificación	Posterior a la molienda, sigue una maceración en frío. Luego viene la fermentación y una maceración post-fermentativa. Para continuar con 24 meses de envejecimiento en barricas (100% francesas).
Fermentación	En cubas de acero inoxidable de 50 hl
Envejecimiento	24 meses en barricas francesas nuevas de 225 l
Embotellamiento	13 de Septiembre de 2012
Porcentaje de grado alcohólico	14.5 %
Acidez	3,8 gramos/litro (sulfúrico)
PH	3,58
Temperatura de servicio	18°C
Conservación	Mínima de quince a veinte años.