



MISIONES  
DE RENGO

## *Demi Sec* PREMIUM SPARKLING WINE

**Composición:**

Chardonnay 45%; Pinot Noir 35%; Semillón 20%.

**Origen de uvas:**

Valle de Casablanca, Maipo y del Maule.

**Fecha de cosecha:**

Chardonnay 1° semana de Marzo, Pinot Noir 2° quincena de Marzo y Semillón finales de Febrero

**Producción anual:**

17.000 C9L aprox.

El espumante Demi Sec de Misiones de Rengo es realizado por método Charmat. Las uvas de Casablanca Chardonnay y Pinot Noir aportan principalmente frescor y acidez. El Semillón, por su parte, entrega fuertes notas florales.

### *Descripción del vino*

**Color:** Amarillo pálido con reflejos dorados. Corona persistente y pequeñas burbujas  
**Nariz:** Tiene un perfil de frutas de carozo tipo durazno blanco.  
**Boca:** equilibrado, final persistente, dulce y notas a tostado.

### *Análisis Químico:*

**Alcohol:** 12,5° GL  
**Acidez total:** 6,3 g/L (expresada en ácido tartárico)  
**Azúcar Residual:** residual: 40 g/l  
**pH:** 3,2  
**Presión (CO2):** 4,5 (a15°C)

### *Proceso de Vinificación:*

Las uvas son cosechadas en forma manual, muy temprano en la mañana durante la segunda semana de febrero. Al llegar a bodega se prensan con racimo completo y se realiza separaciones de acuerdo a cambio de pH. Luego la fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas por un periodo de 20 días. El vino base obtenido se mantiene con sus borras finas en suspensión hasta que se lleva a la segunda fermentación en autoclaves durante 25 días.

### *Sugerencias Gastronómicas*

Ideal para acompañar postres como un pie de limón, sorbete de frutos rojos, quesos azules, comidas levemente especiadas.

Temperatura de servicio: Servir entre 6° a 8° C

