



WINES



Lui Reserva Semillón 2018

Variedad de uva	100% Semillón
Viñedo	Maipú, Provincia de mendoza. 920 metros sobre el nivel del mar.
Edad del Viñedo:	55 años.
Sistema de conducción	Espaldero cordon bilateral
Detalles de la cosecha	Recolección manual en la cuarta semana de febrero.

VINIFICACIÓN

Despallado de granos. 100% en contacto con orujos en frío antes de la fermentación por 12 hrs. 28 días de fermentación alcohólica a 15 °C.

Maduración en tanques de acero inoxidable, sobre lías finas durante 3 meses, con movimientos periódicos para lograr untuosidad.

NOTAS DE CATA

Color	Este semillón presenta un color amarillo verdoso claro con reflejos dorados.
Aromas	Posee aromas a durazno blanco, tomillo y notas cítricas.
Boca	Posee una marcada acidez cítrica bien integrada, lo que le da frescura y equilibrio. Es un vino con densidad media, de entrada dulce, debido al manejo de las borras, de largo y persistente final.

Enólogo: Mauricio Vegetti Lui