



### Notas de Cata

Color amarillo pálido con reflejos dorados.  
Aromas intensos florales, de rosa, con pomelo y melón.  
Al paladar, es fresco, crispy con una buena textura.  
Ideal para acompañar mariscos, ceviche y comida oriental  
Servir a 10-12°C

### Descripción Técnica

#### Microbiológica (RSA, DS 977)

Parámetro	Limite Ufc/ml
Hongos	<50
Levaduras	<50
R. Total	<50
Bact. Acéticas	<50
S. Aureus	<10

#### Físicos-Químicos

Parámetro	Especificaciones
Alcohol	11.5° - 12 °
Ac. Volátil	< 0.8
Ac. Total (gr/lit. H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3.3 – 3.6

#### Vino Blanco Genérico.

Parámetro	Especificaciones
pH	< 3.7
SO <sub>2</sub> L	40
SO <sub>2</sub> T	< 200
Azúcar Residual (gr/lit)	< 2
NTU	< 30

\*La información analítica corresponde a una guía standard según nuestra experiencia, sin embargo podemos adaptarla a los requerimientos de cada cliente.

### Vida Útil y Condiciones del Almacenamiento del Producto

36 meses, Bajo Condiciones de Temperatura Controlada.

### Potencial Consumidor

Este producto puede ser consumido por la población adulta excepto embarazadas y aquellos consumidores que puedan presentar reacciones alérgicas al SO<sub>2</sub>.

### Almacenamiento

Almacenar de acuerdo a variedad y tipo de envase.

### Mercados

Mercado Nacional, Mercado Exportación.

### Regulaciones y Exigencias del Mercado

Nacional: Reglamento Sanitario de los Alimentos, DS 977. Ley de Alcoholes 18.455, Regulación Externa OIV.

