



# TRISQUEL

*Series*

INNOVADORES Y ÚNICOS VINOS PROVENIENTES DEL VALLE DE CURICÓ,  
DESDE LA CORDILLERA DE LOS ANDES HASTA EL OCÉANO PACÍFICO.  
UN EXTRAORDINARIO PROYECTO DE VITICULTURA, PROYECTANDO LA  
“TRANSECTA” DE ESTE A OESTE, PARA PRODUCIR VINOS ÚNICOS Y  
EXCLUSIVOS, APROVECHANDO LA NUEVA DIVERSIDAD CLIMÁTICA QUE  
NOS OFRECE EL VALLE DE CURICÓ.



## ORIGEN:

Las uvas provienen de nuestro campo “La Reserva” ubicado en Rio Claro – Valle de Curicó.

## VINIFICACIÓN:

Las uvas de este Semillón fueron vinificadas en cubas ovoides de concreto. Sólo se utilizó el “escurrido” del jugo; el vino después de su fermentación, se separó de sus orujos. No hubo trabajo de borras, ni madera. La idea es mostrar las características de este Semillón de la manera más pura posible.

## NOTA DE CATA:

Este Semillón amarillo con matices verdes, nos recuerda a los mejores exponentes de la variedad; vinos que combinan potente estructura y una delicada fruta con notas de membrillo, pera e higos secos.

## MARIDAJE:

Perfecto para acompañar platos de pescados y mariscos.

## INFORMACIÓN TÉCNICA:

DENOMINACIÓN	: Valle de Curicó
CEPA	: 100% Semillón
ALCOHOL	: 14%
ACIDEZ TOTAL	: 6,5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	: 2 g/l
PH	: 3.2

## TEMP. IDEAL:

10 a 12° C

# ARESTI

— PASION FAMILIAR —

## SEMILLÓN ORIGEN



@ARESTICHILEWINE

ARESTICHILE.COM