

BERTA

FAMILY WINES

Founder's Red Blend Premium 2019

Variedad	**Malbec 90% + Merlot 10%**	
Viñedo	**Santa Berta Millapel**	
DO	**Valle del Itata**	
Alcohol	**14,5%**	**alc/vol**
Acidez Total	**3,59**	**g/L sulfúrico**
pH	**3,58**	
Azúcar residual	**1,99**	**g/L glucosa**
Sulfuroso libre	**19,00**	**mg/L**
Sulfuroso total	**68,00**	**mg/L**
Acidez volátil	**0,57**	**g/l acético**
FML	**100%**	
Fecha envasado	**5 de junio de 2022**	

WINES FROM SOUTH OF CHILE

ITATA



BERTA
FAMILY WINES

Founder's Red Blend Premium 2019

Notas del enólogo

Viñedo Santa Berta Millapel, San Nicolas. Suelo franco arcilloso con fertilidad media. Rendimiento de 8 ton/ha con 2.700 ptas/ha y riego por goteo. Plantas de 27 años de edad.

Uva cosecha manual, por separado cada variedad. Descobajado, sin molienda de la uva, fermentación a 25ºC por 10 días. Despúes de 20 días de terminada la fermentación se lleva a barrica francesa de 225 litros, para la FML. Despues de 12 meses se realiza el corte definitivo y se vuelve a barrica por otros 12 meses. Directo a embotellado y crianza por 10 meses antes de salir a la venta.

Notas de cata

Color rojo anaranjado profundo. Aromas de fruta roja madura confitada muy bien acompañada por los toques sutiles de la barrica. En boca de gran elegancia con una estructura y volumen muy en equilibrio. Final suave, largo y persistente. Vino para guardar por 10 años sin problemas.
Todo tipo de carnes al asado típicas de Itata, como Chancho al horno, cordero al palo, longanizas con papas cocidas.

Servir a 17ºC

WINES FROM SOUTH OF CHILE
ITATA

BERTA
FAMILY WINES

Founder's Red Blend Premium 2019

Botella

Tipo	**Ego Classe P61**	
Color	**Ebano**	
Peso	**865**	**grs.**
Volúmen	**750**	**cc**
Alto	**31,5**	**cms.**
Diámetro	**8,5**	**cms.**
Peso total	**1.630**	**grs.**
Código barras	**0659438775297**	



Caja

Tipo	**6 botellas acostadas**	
Largo	**32,5**	**cms.**
Alto	**20,0**	**cms.**
Ancho	**28,0**	**cms.**
Volumen	**0,0182**	**m3**
Peso total	**10.440**	**grs.**



WINES FROM SOUTH OF CHILE
ITATA