

# Datos técnicos Tatay Cristóbal 2010

---

<b>Tipo</b>	Vino tinto
<b>Cepaje</b>	Carmenère 90% Petit Verdot 10%
<b>Clasificación</b>	Denominación de origen "Valle de Aconcagua, Panquehue, Chile"
<b>Producción</b>	3.524 botellas de 750 cc.
<b>Producción por hectárea</b>	3,6 t; 1,05kg por vid
<b>Altitud</b>	500 metros arriba del nivel del mar
<b>Sistema de conducción de la vid</b>	Gouyot Doble
<b>Densidad</b>	3.472 por hectárea
<b>Fecha de la vendimia</b>	26 de Mayo de 2010
<b>Vinificación</b>	Posterior a la molienda, sigue una maceración en frío. Luego viene la fermentación y una maceración post-fermentativa. Para continuar con 24 meses de envejecimiento en barricas (100% francesas).
<b>Fermentación</b>	En cubas de acero inoxidable de 50 hl
<b>Envejecimiento</b>	24 meses en barricas francesas nuevas de 225 l
<b>Embotellamiento</b>	13 de Septiembre de 2012
<b>Porcentaje de grado alcohólico</b>	14.5 %
<b>Acidez</b>	3,8 gramos/litro (sulfúrico)
<b>PH</b>	3,58
<b>Temperatura de servicio</b>	18°C
<b>Conservación</b>	Mínima de quince a veinte años.