



  
**B E R T A**  
FAMILY WINES

## Founder's Red Blend Premium 2016

---

Variedad **Malbec 80% + Merlot 20%**  
Viñedo **Santa Berta Millapel**  
DO **Valle del Itata**

|                 |              |                      |
|-----------------|--------------|----------------------|
| Alcohol         | <b>14,5%</b> | <b>alc/vol</b>       |
| Acidez Total    | <b>3,12</b>  | <b>g/L sulfúrico</b> |
| pH              | <b>3,72</b>  |                      |
| Azúcar residual | <b>3,06</b>  | <b>g/L glucosa</b>   |
| Sulfuroso libre | <b>14,40</b> | <b>mg/L</b>          |
| Sulfuroso total | <b>21,30</b> | <b>mg/L</b>          |
| Acidez volátil  | <b>0,50</b>  | <b>g/l acético</b>   |
| FML             | <b>100%</b>  |                      |





  
**B E R T A**  
FAMILY WINES

## Founder's Red Blend Premium 2016

---

### Notas del enólogo

**Suelo franco arcilloso con fertilidad media. Rendimiento de 8 ton/ha con 2.700 ptas/ha y riego por goteo.**

**Uva cosecha manual, por separado cada variedad. Descobajado, sin molienda de la uva, fermentación a 25°C por 10 días. Después de 20 días de terminada la fermentación se lleva a barrica francesa de 225 litros, para la FML. Después 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 17°C**





# Founder's Red Blend Premium 2016

## Botella

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| Tipo          | <b>Ego Classe P61</b> |
| Color         | <b>Ebano</b>          |
| Peso          | <b>865 grs.</b>       |
| Volúmen       | <b>750 cc</b>         |
| Alto          | <b>31,5 cms.</b>      |
| Diámetro      | <b>8,5 cms.</b>       |
| Peso total    | <b>1.630 grs.</b>     |
| Código barras | <b>0659438775297</b>  |



## Caja

|            |                             |
|------------|-----------------------------|
| Tipo       | <b>6 botellas acostadas</b> |
| Largo      | <b>32,5 cms.</b>            |
| Alto       | <b>20,0 cms.</b>            |
| Ancho      | <b>28,0 cms.</b>            |
| Volumen    | <b>0,0182 m3</b>            |
| Peso total | <b>10.440 grs.</b>          |

