



# LOTE NEGRO



**BLEND**  Malbec 60% / Cabernet Franc 40 %

**AÑADA** 2017

**APELACIÓN** Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

**VIÑEDOS** 

Altura 1100-1300 mts sobre el nivel del mar

Edad 15 años

Densidad 4.500 plantas / hs.

Rendimiento 8 tns/ hectárea

**COSECHA** 

Manual, en bin de 150 kgs.

Selección manual de racimos y óptica de granos

**FERMENTACIÓN**

Maceración en Frio  En piletas de cemento 3 días a 10 °C

Fermentación 10 días entre 24 y 26 °C

Maceración Total 30 días

Fermentación Maloláctica 100 % natural

**CRIANZA** 

Barrica de Roble 100% en barricas de roble francés de segundo uso, durante 12 meses.

Botella 12 meses

**NOTAS DE CATA** 

De color rojo rubí intenso. Con aroma a frutos rojos, como moras y frambuesas, combinado con complejas notas especiadas y de hierba fresca. Es un vino con gran estructura, aromático y de carácter elegante, con una equilibrada acidez y largo final.

**CAPACIDAD DE GUARDA**  10 años

**INFORMACIÓN TÉCNICA**

Alcohol 14.5°

Acidez Total 6.22

Azúcar 2.73

PH 3.50