



# QUORUM VI

## BLEND

MALBEC / COSECHA 2018 - 55% · CABERNET FRANC / COSECHA 2016 - 30%  
TANNAT / COSECHA 2017 - 15%

APELACIÓN: LUJÁN DE CUYO, MENDOZA, ARGENTINA.

## VIÑEDOS

ALTURA: ENTRE 850 MTS — 1100 MTS SNDM / EDAD: ENTRE 50 Y 80 AÑOS  
DENSIDAD: 4.500 PLANTAS/HA / RENDIMIENTO: 4 TNS/HA (1.6 TNS/ACRE)

COSECHA: MANUAL, EN CAJAS DE 20 KGS. SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS

## FERMENTACIÓN

MACERACIÓN EN FRÍO: 5 DÍAS ENTRE 8 Y 10 °C / FERMENTACIÓN: 7 DÍAS A 28 °C  
MACERACIÓN: 25 A 30 DÍAS A 22 °C / FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100 % NATURAL

## CRIANZA

BARRICA: 100%, MÁS DE 18 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS / BOTELLA: 12 MESES

## NOTAS DE CATA

**MALBEC:** SE LOGRÓ UNA MADURACIÓN LENTA, LO QUE DIO COMO RESULTADO UN VINO MUY DENSO Y DE GRAN CONCENTRACIÓN.  
**CABERNET FRANC:** ELEGIMOS UNA PEQUEÑA PARCELA DE SUELO ROCOSO, DONDE ESTA VARIEDAD LE APORTA LA PERFECTA ACIDEZ Y FRESCURA A NUESTRO BLEND.  
**TANNAT:** EL TOQUE JUSTO DE ESTA UVA LE APORTA ESTRUCTURA Y LONGEVIDAD A ESTE VINO DE GUARDA.

CAPACIDAD DE GUARDA: 10 AÑOS

## DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 14,9 | PH: 3.57 | ACIDEZ TOTAL: 6.00 | AZÚCARES REDUCTORES: 2.00 G/L



David Bonomi  
Enólogo