

LOTE NEGRO

MALBEC 60% / CABERNET FRANC 40%

COSECHA: 2021

APELACIÓN: VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA

VIÑEDOS

ALTURA: 1100 – 1300 MTS SOBRE NIVEL DEL MAR

EDAD: 15 AÑOS

DENSIDAD: 4.500 VINES / HS

RENDIMIENTO: 8 TNS/HS

COSECHA: MANUAL EN BIN DE 150 KGS, SELECCIÓN MANIAL DE RACIMOS Y ÓPTICA DE GRANOS

FERMENTACIÓN

MACERACIÓN EN FRÍO: EN PILETAS DE CEMENTO 5 DÍAS A 10°C

FERMENTACIÓN: 10 DÍAS ENTRE 24 Y 26°C

MACERACIÓN: 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 FRAMUESAS, COMBINADO CON COMPLEJAS NOTAS ESPECIADAS Y MENTA. ES UN VINO CON GRAN ESTRUCTURA, AROMÁTICO Y DE CARÁCTER ELEGANTE, CON UN LARGO FINAL Y EQUILIBRADA ACIDEZ.

CAPACIDAD DE GUARDA: 10 AÑOS

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 14.70%

TOTAL ACIDITY: 6.30

PH: 3.55

REDUCTIVE SUGAR: 2.56

