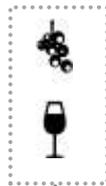


LOS ABANDONADOS CORTE ÚNICO



VARIEDAD

60% Malbec 2019
10% Syrah 2020
10% Cab. Franc 2020
10% Bonarda 2020
10% Petit Verdot 2020

Cosecha manual

Rendimiento: 5.000 kg/ha

ALCOHOL: 13.9% V/V

VIÑEDOS

UBICACIÓN:
100%. Valle de Uco.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:
Espaldero y cabeza.

SUELO:
Franco rocoso con presencia de calcáreo y poca profundidad.

ALTURA:
1100 a 1500 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA:
Desértico con precipitaciones menores a 200 mm

ELABORACIÓN

MOLIENDA:
Sin escobajos.

FERMENTACIÓN:
Levaduras nativas y temperatura controlada inferior a 25°C.

MACERACIÓN PELICULAR:
21 días

MALOLÁCTICA Si

CRIANZA EN BARRICAS:
Desde 12 a 24 meses en barricas francesas de segundo uso.

norberto@pasoapasowines.com.ar
sebastian@pasoapasowines.com.ar