

BARRIL POR BARRIL



BLEND TINTO 2021



VARIEDAD

MALBEC 50%
BONARDA 50%

Cosecha manual

Rendimiento: 8.000 kg/ha

ALCOHOL: 14.1% V/V

VIÑEDOS

UBICACIÓN:

El Cepillo y El Peral, Valle de Uco.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:

Parral (Bonarda) y espaldero bajo (Malbec).

SUELO:

Franco arcilloso y franco arenoso.

ALTURA:

Entre 900 y 1150 metros sobre el nivel del mar

CLIMA:

Desértico con precipitaciones menores a 200mm

ELABORACIÓN

MOLIENDA:

20% Racimo Entero

FERMENTACIÓN:

Cofermentado, Levaduras nativas.

MACERACIÓN PELICULAR:

15 días temperatura inferior a 22C

MALOLÁCTICA / MALOLACTIC:

Parcial.

PRODUCCIÓN: 6000 botellas.