

PASO A PASO VINO DE GARAGE BLEND TINTO 2022



VARIEDAD

MALBEC 50%
BONARDA 50%

Cosecha manual

Rendimiento: 8.000 kg/ha

ALCOHOL: 13.4% V/V

VIÑEDOS

UBICACIÓN:

El Cepillo y La Consulta, 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:

Con 15% de racimos enteros.

FERMENTACIÓN:

Variedades separadas, luego corte post fermentación alcohólica. Levaduras nativas.

MACERACIÓN PELICULAR:

15 días temperatura inferior a 22C

MALOLÁCTICA / MALOLACTIC:

Parcial.

PRODUCCIÓN: 10000 botellas.

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