



BLEND 2022

EN EL VIÑEDO

Variedad: 75% Petit Verdot - 3% Cabernet Sauvignon - 3% Viognier - 5% Syrah - 4% Merlot - 4% Cabernet Franc - 4% Malbec - 2% Chardonnay

Origen: Finca La Compuertas, Luján de Cuyo

Altitud del viñedo: 1050 msnm

Año de plantación: 2019

Densidad: 7000 plantas por ha

Producción: 1 planta por botella

Sistema de conducción: Espaldero

Manejo del viñedo: Cultivo orgánico y sustentable

Riego: Por goteo

Suelo: Franco, arcilloso

Método de selección: Mesa de doble selección

INFORME COSECHA

La temporada comenzó con días calurosos y algunas precipitaciones en Enero, lo que nos permitió evaluar el punto óptimo de cosecha y la acidez natural justa. Como resultado obtuvimos un buen equilibrio entre calidad y sanidad de la materia prima.



EN LA BODEGA

Fecha de cosecha: Segunda quincena Febrero 2022

Maceración: En frío a 8°C por 4 días. Se trabaja con 6% de escobajo.

Fermentación alcohólica: Con levaduras autóctonas, en huevos de concreto durante 22 días a 21°/23°C.

Fermentación maloláctica: Se lleva a cabo de forma espontánea en huevos de concreto, durante 20 días a temperaturas acondicionadas de 18°C.

Crianza: 9 meses en huevos de concreto, trabajando lías finas

Embotellado: Diciembre 2022

Enólogos Angelina Yanez

NOTAS DE CATA

Presenta color violáceo intenso. En nariz se aprecian notas a flores blancas, mermelada de frutilla. En boca de taninos redondos y una acidez equilibrada.