

Las VERTIENTES

BLEND CLASICO 2022



EN EL VIÑEDO

Variedad: 55% Malbec, 30% Bonarda, 10%

Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Origen: Agrelo

Altitud del viñedo: 1000 msnm

Densidad: 7000 plantas por ha.

Producción: 1 planta por botella

Método de cosecha: Manual

Manejo del viñedo: Riego por goteo

Método de selección: Doble selección manual.

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 de Marzo 2022

Maceración: Prefermentativa a bajas temperaturas, durante 3 días

Recepción de bodega: Se recibe en cajas de 18kg.

Fermentación alcohólica: Se realiza de forma separada con levaduras indígenas, realizando 2 movimientos diarios durante 22 días a temperaturas entre 22-25°C en huevos de concreto.

Crianza: La crianza se realiza en barricas de roble francés de tercer y cuarto uso, durante 9 meses.

Embotellado: Finales de agosto 2021

Enólogo: Angelina Yañez

NOTAS DE CATA

Presenta color violáceo intenso, en nariz se destacan moras frescas, flores. En boca presenta sus taninos suaves y equilibrados.