

# 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.