

Las VERTIENTES

RESERVABLEND



EN EL VIÑEDO

Variedad: 40% Malbec, 45% Bonarda
8% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc

Origen: Agrelo

Altitud del viñedo: 1000 msnm

Densidad: 7200 plantas por ha.

Producción: 2 plantas por botella

Método de cosecha: Manual

Manejo del viñedo: Cultivo orgánico. 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 2020

Maceración: Prefermentativa durante 5 días.

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

Fermentación alcohólica: Se realiza de forma separada durante 24 días, trabajando con levaduras indígenas, en pilera de concreto y acero inoxidable.

Crianza: La cianza se realiza en barricas de roble francés durante 12 meses de segundo y tercer usa.

Embotellado: Finales de agosto 2021

Producción total: 500 cajas

Enólogo: Angelina Yañez

NOTAS DE CATA

De color violáceo brillante. De nariz delicada, presenta aromas a mora y especias. Sus taninos maduros y equilibrados, largo final en boca.