



CORTE DE FINCA

EN EL VIÑEDO

Variedad: 75% Petit Verdot, 3% Cabernet Sauvignon, 3% Viognier, 5% Syrah, 4% Merlot, 4% Cabernet.

Franc, 4% Malbec, 2% Chardonnay

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

EN LA BODEGA

Fecha de cosecha: 2da. quincena de Febrero 2022

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

Fermentación alcohólica: Con levaduras autóctonas, en depósitos de acero inoxidable 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 con lías finas.

Embotellado: Diciembre 2022. Este vino no ha sido filtrado, clarificado ni estabilizado en frío.

Enólogo: Angelina Yañez

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.