



## 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.