




LOTE NEGRO



BLEND  Malbec 60% / Cabernet Franc 40 %

AÑADA 2017

APELACIÓN Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS 

Altura 1100-1300 mts sobre el nivel del mar

Edad 15 años

Densidad 4.500 plantas / hs


Rendimiento 8 tns/ hectárea

COSECHA 

Manual, en bin de 150 kgs

Selección manual de racimos y óptica de granos

FERMENTACIÓN

Maceración en Frio  En piletas de cemento 3 días a 10 °C

Fermentación 10 días entre 24 y 26 °C

Maceración Total 30 días

Fermentación Maloláctica 100 % natural

CRIANZA 

Barrica de Roble 100% en barricas de roble francés de segundo uso , durante 12 meses .

Botella 12 meses

NOTAS DE CATA 

De color rojo rubí intenso. Con aroma a frutos rojos, como moras y frambuesas, combinado con complejas notas especiadas y de hierba fresca. Es un vino con gran estructura, aromático y de carácter elegante, con una equilibrada acidez y largo final.

CAPACIDAD DE GUARDA  10 años

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol 14.5°

Acidez Total 6.22

Azúcar 2.73

PH 3.50