



NOTAS DE CATA

En vista presenta tonalidades rajizas, profundo y con alta intensidad. Es muy intenso aromáticamente, con aromas de fruta fresca, vainilla, el roble está presente y bien integrado. Ofrece elegancia y complejidad aromática. En boca presenta una entrada delicada, los taninos son maduros y redondos, con final persistente.

LA
FOLIE

2018

LA FOLIE

2018

| | |
|----------------------|---|
| UBICACIÓN DEL VIÑEDO | Valle de Uco, Mendoza. |
| PLANTAS POR HECTÁREA | 5.500 (alta densidad) |
| ALTURA DEL VIÑEDO | 1.050 mts. sobre el nivel del mar. |
| SUELO | Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso. |
| CLIMA | Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año). |
| COSECHA | Manual, en cajas plásticas de 18 kg. |
| ELABORACIÓN | Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24°-28° C. En vasijas de 100-150 hl.; maceración extendida durante 30-45 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural. |
| CRIANZA | 12 meses en barrica de roble francés. Luego 6 meses de reposo en botella bajo temperatura, luz y humedad controladas |
| PRESENTACIÓN | Estándar (750 ml) |
| ALC. VOL. | 14,30 Vol. |
| AZ | 2,6 g/l |
| AC | 4,9 g/l |
| PH | 3,8 |



ANTUCURA
VINEDOS | BODEGA

