



Enviée vol de quit

BLEND

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Vista Flores - Valle de Uco - Mendoza
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	18 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso. Luego 8 meses de reposo en botella bajo luz, humedad y temperatura controladas.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	14,5% Vol.
AZ	3,08 g/l
AC	5,40 g/l
PH	3,69

