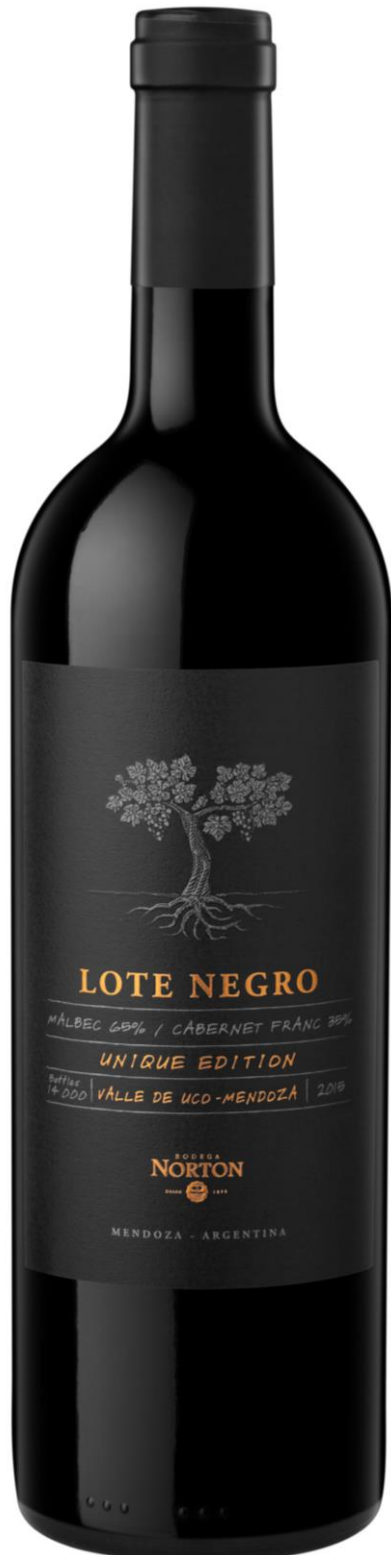





LOTE NEGRO



BLEND  Malbec 65% / Cabernet Franc 35 %

VINTAGE 2015

APELACION Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS 

Altura 1100 mts sobre el nivel del mar

Edad 15 años

Densidad 4.500 plantas por hectárea

Rendimiento 4 tns/ hectárea

COSECHA 

Manual, en cajas de 20 kgs
Selección manual de racimos

FERMENTACION 

Maceración en Frio 5 días entre 8 y 10 °C

Fermentación 7 días a 28 °C

Maceración 25 a 30 días a 22 °C

Fermentación Maloláctica 100 % natural

CRIANZA

Barrica de Roble 

100%, más de 16 meses en barricas nuevas de roble francés

Botella 12 meses

NOTAS DE CATA 

De color rojo rubí intenso. Aromas a frutos rojos combinados con complejas notas especiadas y menta. Es un vino con gran estructura, gracias a la intensidad de la fruta. De carácter elegante, con un largo final en boca.

CAPACIDAD DE GUARDA  10 años

INFORMACION TECNICA

Alcohol 14.7°

Acidez Total 5.05

Azucar 3.17

PH 3.60



Jorge Riccitelli
CHIEF WINEMAKER