



Sub OCTAVA bassa

*Sensualidad que recuerda la riqueza de los registros graves
Nacido de dos creadores movidos por pasiones entrelazadas:
Marcelo Pelleriti, enólogo y músico
Pedro Aznar, músico y sommelier*

MALBEC 100%

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS
Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

ALTURA
1100 metros sobre el nivel del mar

SUELO
Franco limoso de origen aluvional, aumentando la proporción de gravas en subsuelo.

COSECHA
Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg

SELECCIÓN
Sistema de doble cinta de selección a banda y vibrante

VINIFICACIÓN
Sistema de microvinificación en Barricas Roble Francés de 225 lts.
Maceración en frío a 8°C durante 10 a 15 días. Rotación de barricas y pigeage en forma manual

CRIANZA
16 meses en barricas de Roble Francés. Reposo en botellas durante 6 meses.

TEMPERATURA
Servir entre 14-16° C

ENÓLOGO
Marcelo Pelleriti

COSECHA
2013



97 PUNTOS **JAMES SUCKLING.COM**

90 PUNTOS **Robert Parker's Wine Advocate**

