



Tempranillo - Malbec 2008

COMPOSICION VARIETAL

70% Tempranillo 30% Malbec

ORIGEN

Viñedos de Santa Rosa y Maipú, Mendoza.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

FECHA DE COSECHA

Cosechada a mano y depositadas en cajas plásticas
Primer y segunda semana de marzo

VINIFICACION

En tanques de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas y una maceración sobre los orujos de 7 días.

ALCOHOL 13.4 %vol.

ACIDEZ TOTAL 5.00 g/l

AZÚCAR RESIDUAL 5.00 g/l

COLOR

Rojo violáceo intenso.

AROMA

Aroma frutal, con notas de moras, cerezas, frutillas y algo especiado.

SABOR

Entrada untuosa, vivaz, con buen volumen, taninos suaves y largos final.



Rodolfo Montenegro

Primer Enólogo