



TEMPRANILLO 2005

ORIGEN

Santa Rosa, Provincia de Mendoza

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

FECHA DE COSECHA

Última semana de marzo.

VINIFICACION

COSECHA: Manual

FERMENTACIÓN

Selección de la uva, descobajado y molienda suave, fermentación con levaduras seleccionadas, con delestaje y pigeage periódicos. Prolongada maceración post-fermentativa sobre los orujos.

CRIANZA:

Durante 12 meses en barricas de roble americano

CRIANZA EN BOTELLA:

Por 12 meses antes de lanzamiento.

COMPOSICION VARIETAL

100% Tempranillo

ALCOHOL

13.5 %vol.

ACIDEZ TOTAL

5.5 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

2.6 g/l

NOTAS DE CATA

De color Rojo guinda con visos azules o negros.

Profundo aroma de frutos maduros rojos y negros, como cerezas negras, moras y membrillos, bien conjugados con notas de madurez como tabaco, cuero, licor de naranjas y chocolate.

Entrada sedosa, con buen desarrollo en boca donde se perciben taninos firmes pero amables, buen equilibrio y un persistente final de boca

Rubén Ruffo | Enólogo