



AMOR POR EL VINO



NOTA DE CATA

Intensos rojos terracota con bordes color azafrán. En nariz es fragante con aromas a pimienta negra, trufas y pequeños frutos negros. En boca es elegante y untuoso; con taninos maduros que dan al vino una agradable persistencia.



VIÑEDOS

Origen	Perdriel, Luján de Cuyo
Altitud	980 msnm
Año de plantación	2010
Clima	Continental, semiárido, con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y también secos, Heladas ocasionales. Bajo riesgo de granizo.
Suelo	Aluvionales de textura franco-limosa, profundos, con escasa materia orgánica y buen drenaje.
Riego/ Conducción	Riego por goteo. Conducción en espaldero alto con poda Royat.
Rendimiento	120 QQ/ha



DATOS TÉCNICOS

Alcohol %v/v	14,60 %
Acidez total g/l	5.55 g/l
Azúcar g/l	1,8 g/l
PH	3.75
Presentación	Botella x 0,75 L



ELABORACIÓN

- Manual en cajas de 18 kg
- Selección manual de los mejores racimos
- En vasijas de acero inoxidable de 100 HL, temperaturas entre 24 a 28°C. Maceración hasta total consumo de azúcar. Fermentación maloláctica con bacterias nativas y estabilización natural por frío invernal.
- CRIANZA: 6 meses en barricas de roble francés, luego 3 meses en botella antes de salir al mercado



a16sa.com



info@a16sa.com.ar



2613 73-7957