



CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 30 años
Sistema conducción: Espaldera
Rendimiento: 6 Toneladas / Ha
Tipo Cosecha: Cosecha manual con una segunda selección de granos.
Última semana de Marzo.
Ubicación: Pelequén.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas.
La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25 - 28°C.
Extracción: Remontajes tradicionales respetando la tipicidad de la fruta.
Maceración: Se realiza una maceración postfermentativa de 5 días.
Fermentación Maloláctica completa.

NOTA DE CATA

Visual: Color rojo burdeo intenso y profundo, de abundante lágrima.
Nariz: Elegantes notas de especias, pimienta negra y pimienta roja, granos de café y suaves notas de vainilla debido a su guarda en barricas de roble francés.
Boca: Jugoso, redondo y amplio, de larga caudalía y volumen, taninos suaves redondos y armoniosos.
Maridaje: Carnes rojas, quesos maduros, pastas.
Tº de servicio: 17 - 18°C



14 MESES EN
BARRICAS DE ROBLE
FRANCÉS Y ROBLE
AMERICANO

AZÚCAR
RESIDUAL <3,5 g/L

ALCOHOL 14,0%



The Drinks Business
2023



Joaquín Hidalgo
2023



Descorchados
2023



Mesa de cata
La CAV 2024