



#### CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo, con estaciones bien diferenciadas: otoño-invierno frío y primavera-verano seco y caluroso. Las bajas temperaturas del invierno permiten a la planta acumular horas frío que favorecen la brotación homogénea. La primavera, libre de heladas, y el seco verano favorecen una lenta maduración que permite un gran potencial aromático y de color.

#### VITICULTURA

Edad del viñedo: 10 años

Sistema conducción: Espaldera

Rendimiento: 12 Toneladas / Ha

Tipo Cosecha: Cosecha manual en la primera quincena de Abril.

#### VINIFICACIÓN

La fermentación ocurre luego de una semana de maceración pre-fermentativa que tiene por objetivo la extracción de color. Luego de ese período, el tanque se prepara para iniciar la fermentación alcohólica, con nutrientes y levaduras seleccionadas. Este proceso ocurre entre 24-28°C y permite la transformación del azúcar en alcohol y también la extracción de compuestos fenólicos responsables del cuerpo de este vino. Finalmente, ocurre la fermentación maloláctica, que es conducida por bacterias seleccionadas, donde el ácido málico se transforma en láctico, dando origen a vinos frescos pero amables.

#### NOTA DE CATA

Visual: Color rojo rubí con tintes violetas.

Nariz: Destacan aromas a frutas negras maduras y las violetas, tan características de esta variedad.

Boca: En boca, este vino es amable y frutoso, de cuerpo delicado que invita a más de una copa.

Maridaje: Crema de zapallo y/o espárrago, pastas con salsa de champiñones, carnes condimentadas a la cacerola, pastelería, quesos maduros.



GUARDA EN  
CUBAS DE ACERO  
INOXIDABLE

AZÚCAR  
RESIDUAL <3,5 g/L

ALCOHOL 13,5%