



ORIGEN:

Cosecha: 2016

Cepas: 75% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec.

Viñedos: antiguas vides de pequeños productores de Las Compuertas, Luján de Cuyo.

Altitud del viñedo: 1110 m.s.n.m.

Año de plantación del viñedo: 1910.

Densidad de plantación: 7200 plantas por hectárea.

Rendimiento: 3 plantas por botella.

Conducción: espaldero bajo.

Manejo del viñedo: convencional en proceso de reconversión a orgánico. Selecciones masales de viñas con antigua carga genética.

Suelos: franco arcilloso con subsuelo rocoso, heterogéneo.

ELABORACIÓN:

Fecha de cosecha: primera quincena de abril 2016.

Cosecha: manual.

Recepción en bodega: cajas de 18 kilos. Doble cinta. De selección.

Maceración: en fudres de 2500 litros 5 días a 8° C.

Fermentación alcohólica: con levaduras indígenas durante 28 días a temperaturas entre 26°-28° C.

Fermentación maloláctica: en fudres de 2500 litros.

Crianza: 18 meses en los mismos fudres y posterior conservación en concreto hasta su embotellado.

Fraccionamiento: diciembre 2019. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

Producción total: 3000 botellas.

Alcohol: 14,5%

Acidez total: 5,80

Ph: 3,54

Azúcar residual: 2

NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí con tonos violetas suaves y una nariz con intensos aromas, notas concentradas de cassis, grosellas maduras y especias dulces que incluyen la pimienta negra. Su paso por roble ofrece un vino bien íntegro con notas que combinan especias, tabaco y vainilla.

Temperatura recomendada para consumirlo: 16°/18° grados.

Enólogos: Héctor y Pablo Durigutti.

Presentación: botella 750 ml, embalaje caja x 6.



oldwines.com.ar

DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

KSANA
WINES

ksanawines.com.ar

  @ksanawines