



ORIGEN:

Cosecha: 2017

Cepas: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 15% 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: 2 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: aluvial/fluviol con elevado contenido de carbonato de calcio con rocas principalmente.

ELABORACIÓN:

Fecha de cosecha: segunda quincena de marzo a primera de abril 2017.

Cosecha: manual.

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

Maceración: en pileas de cemento 5 días a 8° C.

Fermentación alcohólica: con levaduras indígenas, durante 25 días a temperaturas entre 24°-26° C.

Fermentación maloláctica: en barricas francesas de segundo uso de 500 litros.

Crianza: 14 meses en las mismas barricas y posterior conservación en concreto hasta su embotellado.

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

Producción total: 5000 botellas.

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,55

Ph: 3,50

Azúcar residual: 2

NOTAS DE CATA:

De color granate oscuro y un aroma profundo, con deliciosas notas de cassis y moras, clavo de olor, nueces y pimiento rojo. En boca se concentran las grosellas, cerezas y frutos negros que dan una estructura sustancial al vino con taninos vigorosos. El paladar final completa con notas minerales y hojas de tabaco.

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

Enólogos: Héctor y Pablo Durigutti.

Presentación: botella 750 ml, embalaje caja x 6.

oldwines.com.ar

