

SIN RODEO

UN VINO EQUILIBRADO, VIGOROSO Y ATREVIDO COMO UN BUEN JINETE.
COLOR ROJO INTENSO CON TINTES VIOLÁCEOS.
AMABLE, NATURAL Y FRESCO EN BOCA.
ALTA INTENSIDAD DE AROMAS A FRUTOS ROJOS EN NARIZ.

COMPOSICIÓN VARIETAL:
100% MALBEC

UBICACIÓN DEL VIÑEDO:
RODEO DEL MEDIO, MAIPÚ, MENDOZA

ALTITUD:
700 M.S.N.M.

SUELO:
PROFUNDO, LIMO ARCILLOSO

AÑO DEL VIÑEDO:
25 AÑOS

DÍA DE COSECHA:
SE COSECHA ENTRE LA TERCER Y CUARTA SEMANA DE MARZO EN CAJAS DE PLÁSTICO DE 15-17 KILOS

TIPO DE MACERACIÓN:
MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA EN FRÍO POR 4 DÍAS A 8°C

TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN:
ENTRE 15 Y 20 DÍAS

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN:
ENTRE 20 Y 25°C CON PICOS DE 28°C

TOTAL DE BOTELLAS: 80.000

SIN RODEO
SIN VUELTAS... RIDE YOUR *dreams*

