

SIN RODEO

UN VINO INTENSO, SENSUAL Y ENÉRGICO COMO UN BUEN JINETE.
DE COLOR PROFUNDO CON TONOS AZULADOS Y PÚRPURAS
FUERTE Y ELEGANTE EN BOCA
AROMAS A FRUTOS NEGROS CON PRESENCIA DE NOTAS
ESPECIADAS EN NARIZ

COMPOSICIÓN VARIETAL:
100% CABERNET SAUVIGNON

UBICACIÓN DEL VIÑEDO:
LUNLUNTA, MAIPÚ, MENDOZA

AÑO DEL VIÑEDO:
20 AÑOS

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

TIPO DE MACERACIÓN:
MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA EN FRÍO
POR 6 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: 50.000

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

