

ABSURDO BLEND TINTO



ORIGEN

AGRELO (LUJÁN DE CUYO), VISTA FLORES Y CORDÓN DEL PLATA (VALLE DE UCO), MENDOZA
CABERNET FRANC 70% - MALBEC 30%

COMPOSICIÓN

ALTITUD

AGRELO: 930 MSNM - VISTA FLORES: 1100 MSNM - CORDÓN DEL PLATA: 1300 MSNM

ORIENTACIÓN

NORTE-SUR

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

4000 PLANTAS POR HECTÁREA

PRODUCCIÓN

8000 KG/HA

COSECHA

MANUAL, EN CAJAS DE 17KG, ENTRE MARZO Y ABRIL

FERMENTACIÓN

EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, NATURAL CON LEVADURAS INDÍGENAS

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN

21 - 25 °C

DURACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

14 DÍAS

MACERACIÓN POST FERMENTATIVA

APROXIMADAMENTE 15 DÍAS PARA EL MALBEC

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

ESPONTÁNEA

CRIANZA

6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, AL MENOS 6 MESES EN BOTELLA

ALCOHOL

14.0%

ACIDEZ TOTAL

5,70 G/L