

# GARNACHA

Este es un vino hecho con uvas de Gualtallary, Tupungato, en el corazón del Valle de Uco. Las uvas se extrajeron de parrales que están ubicados sobre suelos arenosos en donde podemos encontrar muchas piedras de canto rodado.

Este vino está compuesto por 85% de Garnacha y 15% de Syrah.

El método de elaboración para este vino son 5 microvinificaciones con porcentajes diferenciados de Syrah proveniente de la misma finca. Se trabaja con levadura indígena y pie de cuba antes, sin maceración en frío para evitar oxidaciones. Todos estos bins se trabajan con las manos y los pies, y los tiempos de contacto y trabajo de cada uno se determina por degustación. Una vez que finaliza la fermentación se envía a barriles franceses de 1er, 2do y 3er uso. La guarda es durante 12 meses.

Alcohol: 14%

pH/acidez: 3,40 / 5,80

Azúcar residual: 4,00 g/l

**DESQUICIDO**

