

# contador de estrellas

## MALBEC

ORIGEN	El Cepillo.
COMPOSICIÓN	100% Malbec.
CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO	Suelos aluvionales, limosos con cantos rodados rugosos cubiertos de Carbonato de Calcio.
ALTITUD	1030 msnm.
PLANTACIÓN	Espaldero de más de 55 años, plantado con una densidad de 5000 plantas /hectárea.
PRODUCCIÓN	50 qq/hectárea.
COSECHA	Manual, en cajas de 17 kg, entre Marzo y Abril.
FERMENTACIÓN	Natural, con levaduras indígenas, en tanques de acero inoxidable.
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	21-25 °C.
DURACIÓN DE LA FERMENTACIÓN	14 días.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	Espontánea en barril de 500 litros.
CRianza	12 meses en barriles de Roble Francés de 500 litros.
ALCOHOL	13,70%.
ACIDEZ TOTAL	6,1 g/L.



# contador de estrellas

## TEMPRANILLO

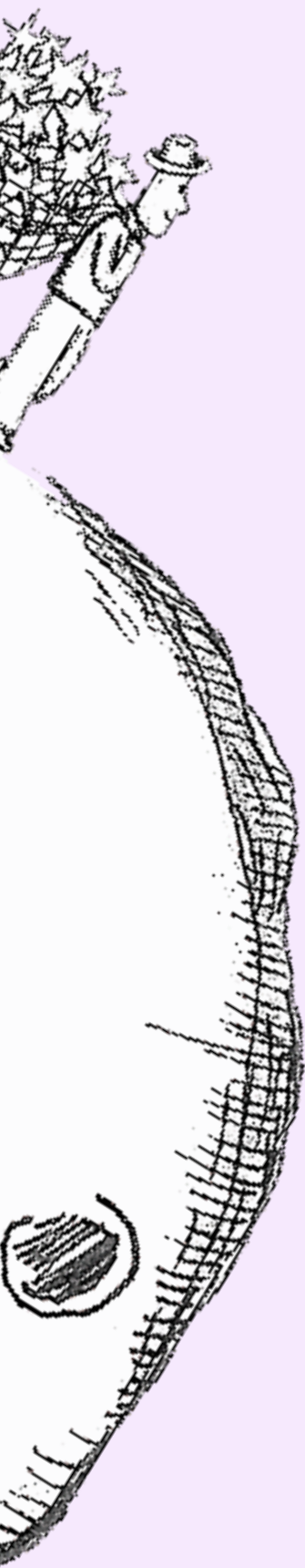
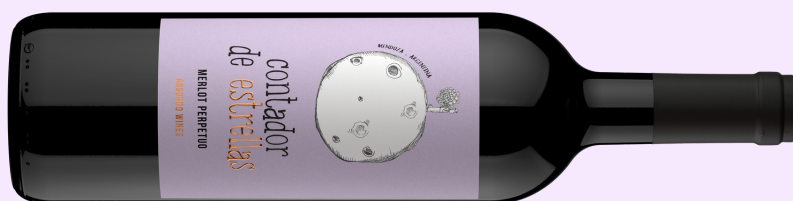
ORIGEN	El Cepillo.
COMPOSICIÓN	100% Tempranillo.
CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO	Suelos aluvionales, limosos con cantos rodados rugosos cubiertos de Carbonato de Calcio.
ALTITUD	1030 msnm.
PLANTACIÓN	Parral antiguo, densidad de plantación 2500 plantas /hectárea.
PRODUCCIÓN	45 qq/hectárea.
COSECHA	Manual, en cajas de 17 kg, entre Marzo y Abril.
FERMENTACIÓN	Natural, con levaduras indígenas, en tanques de acero inoxidable.
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	21-25 °C.
DURACIÓN DE LA FERMENTACIÓN	14 días.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	Espontánea en barril de 500 litros.
CRianza	14 meses en barriles de Roble Francés de 500 litros.
ALCOHOL	13,50%.
ACIDEZ TOTAL	6,9 g/L.



# contador de estrellas

## MERLOT

ORIGEN	Chacayes
COMPOSICIÓN	100% Merlot
CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO	Suelos aluvionales, limosos con cantos rodados rugosos cubiertos de Carbonato de Calcio en los estratos inferiores.
ALTITUD	1250 msnm.
PLANTACIÓN	Espaldero alto con 4000 plantas /hectárea
PRODUCCIÓN	45 qq/hectárea.
COSECHA	Manual, en cajas de 17 kg, entre Marzo y Abril.
FERMENTACIÓN	Natural, con levaduras indígenas, en tanques de acero inoxidable.
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	21-25 °C.
DURACIÓN DE LA FERMENTACIÓN	14 días.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	Espontánea en barril de 225 y 500 litros.
CRianza	12-14 meses en barriles de Roble Francés de 225 y 500 litros.
ALCOHOL	14,10%.
ACIDEZ TOTAL	7,1 g/L.



# contador de estrellas

## CABERNET FRANC

ORIGEN	Cordón del Plata.
COMPOSICIÓN	100% Cabernet Franc.
CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO	Suelos arenosos en los primeros 50cm, luego rocosos.
ALTITUD	1200 msnm.
PLANTACIÓN	Espaldero alto con 5000 plantas /hectárea.
PRODUCCIÓN	50 qq/hectárea
COSECHA	Manual, en cajas de 17 kg, entre Marzo y Abril.
FERMENTACIÓN	Natural, con levaduras indígenas, en tanques de acero inoxidable.
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	21-25 °C.
DURACIÓN DE LA FERMENTACIÓN	14 días.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	Espontánea en barril de 225 y 500 litros.
CRIANZA	12-14 meses en barriles de Roble Francés de 225 y 500 litros.
ALCOHOL	14,10%.
ACIDEZ TOTAL	6,6 g/L

