



DESENCAJAOO WINES

COSECHA	2022
VARIETAL	Blend de Malbec-Cabernet Franc
VIÑEDO	Plantado en espaldero bajo, con riego por Goteo
ALTITUD	1100 m.s.n.m.
MÉTODO DE COSECHA	Manual en recipientes de 18 a 20 kgs.
FERMENTACIÓN	Maceración pre-fermentativa en frío 10 días a 8 grados. Fermentación en huevo de cemento sin epoxi con levaduras indígenas del viñedo. Temperatura controlada entre 24-28°C. Tiempo de fermentación/maceración de 7 días.
ANÁLISIS	Alcohol: 14.5 % _ PH: 3,60 Acidez total: 5.40 g/l - Azúcar: 1,96 g/l
CONSERVACIÓN	vino criado en huevo de cemento sin epoxi durante 6 meses luego 12 meses en Barrica de Roble Frances Tostado medio y luego 6 meses en Botella.
NOTA DE CATA	Rojo Violáceo intenso. Frutas rojas y negras maduras, sobresaliendo las notas a frambuesas y frutillas. En profundidad encontramos caracteres florales que recuerdan a violetas, en conjunto a tonos especiados y algo mentolados típicos del Franc. Entrada fresca, con un perfil frutado intenso. Presenta taninos muy elegantes que resaltan por la vivacidad que le aporta al vino si acidez natural. Final especiado, fresco y persistente.