

Ciruelo

Blend 2015



Bodega: Finca Las Glicinas



Añada: 2015



Fecha de embotellado: Octubre 2016



Composición varietal: 50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvigno, 10% Syrah



Denominación de origen: Paraje Altamira



Características del viñedo:

Altitud 1050 msnm.

Suelo franco arenoso con cantos rodados aluvionales que se encuentran a 60-70 cm de profundidad, con depósito de calcéreo.

Edad del viñedo: Malbec 10 años, Cabernet Franc 3 años, Cabernet Sauvignon 11 años, syrah 10 años.

Riego proveniente de agua de deshielo, sistema de riego por goteo.



Momento de cosecha: según la madurez de taninos de cada variedad.



Vinificación: micro-fermentaciones individuales de 10 a 14 días de duración según variedad, a temperaturas controladas de 26°C a 28°C, trabajos de extracción suaves, evitando sobre-extracción, fermentación maloláctica en barriles separadas por variedad. Conservación en barricas de segundo y tercer uso durante 12 meses, selección de barricas y corte para realizar el blend. Conservación en barricas del corte seleccionado durante 6 meses.



Clarificación y filtración: clarificación natural, filtración suave previo al embotellado.



Alcohol: 14,0 v/v



PH: 3,78



Acidez: 4,9



Azúcar residual: 2,4

