

LOS ABANDONADOS

CORTE NEGRO

4 Cepas, 3 Terruños y 2 Vendimias



VARIEDAD

CABERNET SAUVIGNON 2018, de El Cepillo 55%
CABERNET FRANC 2017, de Los Chacayes 15%
PETIT VERDOT 2018, de Los Chacayes 15%
MERLOT 2017, de Gualtallary 15%
Cosecha manual

Rendimiento: 5.000 kg/ha

ALCOHOL: 14.1% V/V

VIÑEDOS

UBICACIÓN:
100%. Valle de Uco.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:
Espandero y cabeza.

SUELO:
Franco rocoso con presencia de calcáreo y poca profundidad.

ALTURA:
1100 a 1500 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA:
Desértico con precipitaciones menores a 200 mm

ELABORACIÓN

MOLIENDA:
Sin escobajos.

FERMENTACIÓN:
Levaduras nativas y temperatura controlada inferior a 25°C.

MACERACIÓN PELICULAR:
21 días

MALOLÁCTICA Si

CRIANZA EN BARRICAS:
Desde 12 a 24 meses en barricas francesas de segundo uso.
Enólogo: Norberto Páez

norberto@pasoapasowines.com.ar
sebastian@pasoapasowines.com.ar