



COSECHA:	2012
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Andetelmo
COMPOSICIÓN:	93% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot
CONTENIDO ALCOHÓLICO:	15% v/v
PH:	3,5
ACIDEZ TOTAL:	5,6 g/l
AZÚCAR RESIDUAL:	2,4 g/l



NOTA DE VENDIMIA

Año caracterizado por su primavera cálida y precipitaciones normales de acuerdo al promedio histórico y 20% superiores en relación a la temporada anterior. El verano se presentó con temperaturas elevadas lo que se tradujo en una cosecha mas temprana y muy similar a las cosechas del año 2008 y 2009. Las uvas Cabernet Sauvignon y Petit Verdot fueron cosechadas a mano a partir del 8 de Abril y 14 de Abril respectivamente. Los racimos y granos fueron seleccionados y encubados en forma gravitacional.

ALTITUD VIÑEDO:	820 m.a.s.
SUELO:	Origen aluvial, Franco Arcilloso.
CLIMA:	Mediterráneo sub húmedo, con gran influencia de la cordillera de Los Andes.
OSCILACIÓN TÉRMICA:	Sobre 18° y 22°C.
SISTEMA DE CONDUCCIÓN:	Espaldera
PODA:	Guyot Doble

RENDIMIENTO:	5.700 kg/ha 2,3 ton/acre.
MACERACIÓN:	4 días.
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:	9 días
MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN:	15 días.
ENVEJECIMIENTO:	18 meses en barrica 100% de robre francés.

Safra 2012. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.