

CONDEMINAL

SAN JOSÉ, TUPUNGATO

Crianza Blend



Composición: 50% Cabernet Franc, 20% Merlot, 20% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon.

Origen: San José Dto Tupungato, Provincia de Mendoza.

Grado alcohólico: 13.50 % / vol

Acidez: 5,5 g/l (expresado en ácido tartárico).



Degustación

Vista (color): rojo brillante, púrpúreo.

Nariz: frutas rojas y especias.

Boca: intenso, amable, de excelente estructura.



Viñedos

Altitud: 1.300 msnm.

Conducción: guyot doble.

Suelo: aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso.

Riego: por goteo.

Rendimiento: 80 qq/ha – 8000 kg/ha

Cosecha: primera quincena de abril, manual y en cajas de 18 kg.



Elaboración

Selección: doble cinta (racimos / bayas).

Flujo / Encubado: por gravedad (sin utilización de bombas).

Maceración fría: 6 días a 8°C.

Fermentación: 25 días entre 25°C y 28°C en tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura.

Maceración postfermentativa: 6 a 8 días en contacto con los orujos (sombbrero).

Fermentación maloláctica: 100% en tanque de acero inoxidable (natural).

Guarda potencial: 4 años.



www.condeminal.com

Safrá 2017. Jantar em 18/08/2018.