

<http://www.lomalarga.com/shop/quinteto/>



Quinteto

\$18,00

Vendimia: Entre el 26 de abril y el 19 de mayo.

Cosecha a mano de los racimos preseleccionados en el viñedo, en cestas de 10 kg, durante las primeras horas del día. Una vez en bodega se realiza una segunda selección, dejando sólo uvas en perfectas condiciones. Los racimos son despallados y las uvas suavemente prensadas.

*Composition: 42% Merlot – 34% Cabernet Franc – 21% Syrah
2% Cabernet Sauvignon – 1% Malbec*

Vinificación

Después de una maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días a 10°C, el mosto fue calentado a 18°C, e inoculada con levaduras BM45 para aislar Syrah y Malbec, F5 LA para Merlot y Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon para XR. El vino fermentó en cubas a 24-28°C, con 3 pisoneos y 1 remontaje al día de manera a extraer con suavidad todos los atributos de las pieles. Fermentación maloláctica: 10 meses en barricas de segundo

uso 60% de roble francés y 40% roble francés tercer uso de Syrah y Malbec, en tanques de Merlot y Cabernet. Una pequeña proporción de cada lote se mantuvo por separado en cubas de acero inoxidable y fueron ensambladas con los lotes provenientes de las barricas para homogeneizar la mezcla final.

Safra 2017. Prova em 20/08/2019. Pantucci Pátio Batel.