

DOÑA FINA

Vinos que nacen junto a la delicada y robusta flora autóctona y silvestre de nuestra tierra serrana mendocina.

Doña Fina recuerda a la paisajista que supo demostrar el arte con la naturaleza proyectando la armonía de lo salvaje y el diseño en sus jardines.

Nuestros vinos demuestran esta exquisita mezcla de naturaleza, flora y aromas en combinación con un delicado trabajo de la uva y la paciencia para lograr el paladar perfecto.

Esperamos que la madurez adecuada se disfrute al máximo.



DOÑA FINA OAK

Alcohol: 13.5

Ubicación del Viñedo: Luján de Cuyo, Agrelo

Edad del Viñedo: 30 años

Altitud: 950 m

Suelo: Franco arcilloso 10% pedregoso

Sistema de conducción: Espaldero

Sistema de riego: Por goteo

Modo de cosecha: Manual

Rendimiento: 15000 kg x hectárea

Añejamiento: 6 meses en barricas de roble francés de 2 y 3 uso

Elaboración -Maceración: Prefermentativa en frío, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en tanques de acero inoxidable por un periodo de 10 días con remontajes y delestaje periódicos. Finalizada la fermentación maloláctica el vino queda en crianza y conservación hasta el momento del embotellado.

Notas de cata: Intensos tonos violáceos. Buena estructura y taninos amables. Presencia de frutos rojos y un toque ahumado aportado por su añejamiento en roble francés.



Botella llena
Peso: 1,18 kg
Cónica baja liviana



12x750
Peso x Caja: 14,6 kg
Alto: 30,7 cm
Ancho: 25,4 cm
Largo: 33,4 cm



Cajas x europalet
(0,8m x 1,2m)
Unidades: 70
Peso Total: 572 kg

MENDOZA • ARGENTINA

donrosendowines.com