



# DON ROSENDO

WINES



---

## DON ROSENDO OAK

---

**Cosecha:** 2018

**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.

MENDOZA • ARGENTINA

[donrosendowines.com](http://donrosendowines.com)