



DON ROSENDO

WINES

DON ROSENDO SELECT

Cosecha: 2019

Ubicación del Viñedo: Luján de Cuyo, Agrelo

Edad del Viñedo: 25 años

Altitud: 1.100 m

Suelo: Aluvional

Sistema de conducción: Espaldero

Sistema de riego: Por goteo

Modo de cosecha: Manual

Rendimiento: 6.000 kg x hectárea

Añejamiento: 12 meses en barricas de roble francés

Elaboración- Maceración: Prefermentativa en frío, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en toneles y luego en tanques de acero inoxidable por un periodo de 30 días con remontajes y delestaje periódicos. Finalizada la fermentación maloláctica el vino queda en crianza y conservación hasta el momento del embotellado. Periodo de guarda en botella por 6 meses antes de su comercialización.

Guarda: 5 años
(entendiéndose como vida útil)

Malbec

MENDOZA • ARGENTINA

donrosendowines.com

