



DON ROSENDO

WINES



DON ROSENDO SELECT

Cosecha: 2017

Ubicación del Viñedo: Lujan de Cuyo

Altitud: 950 msnm

Edad del viñedo: 22 años

Suelo: Aluvional

Sistema de conducción: Espaldero

Sistema de riego: Por goteo

Modo de cosecha: Manual

Rendimiento: 6000 kg x hectárea

Añejamiento: 12 meses en barricas de roble francés

Época y tipo de cosecha: se cosechan conjuntamente las dos variedades a mano la última semana de abril- primer semana de mayo y se transporta en bins de 300kg

Cofermentación: 3 días de maceración en frío, 8 días de fermentación a 26-28°C y 20 días de maceración postfermentativa.

Añejamiento: 12 meses en barricas de roble francés 50% de segundo uso y 50% nuevas, luego pasa un mínimo de 8 meses en botella.

Malbec - Carménère

MENDOZA • ARGENTINA

donrosendowines.com