



# 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](http://donrosendowines.com)