



# DON ROSENDO

WINES



---

DON ROSENDO SPECIAL SELECTION

---

**Año:** 2019

**Ubicación del viñedo:** Luján de Cuyo

**Edad del viñedo:** 25 años

**Altitud:** 990 msnm

**Suelo:** Franco arcilloso

**Sistema de conducción:** Espaldero

**Sistema de riego:** Goteo presurizado

**Cosecha:** Manual

**Rendimiento:** 9000kg por /Ha

**Añejamiento:** 8 meses en roble francés

**Elaboración:** Método tradicional con remontajes y delestages, fermenta a 24-26°C se inocula con levaduras seleccionadas y el tiempo de fermentación es de 8 días y 10 días de maceración post fermentativa con mínimos movimientos. Luego se prensa y trasiega a un tanque de acero inoxidable donde realiza fermentación maloláctica, de ahí se añeja en madera francesa por 8 meses.

**Tiempo de guarda:** 3 años

MALBEC

---

MENDOZA • ARGENTINA

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