



PICABUEY

OAK CASK

OAK CASK

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