

SOCAVONES GRAN QUILINO 2017 SINGLE VINEYARD



VINIFICACIÓN INTEGRAL

COSECHA: 2017

VARIETADES: Corte de uvas 40% Cabernet Franc, 30% Tannat y 30% Malbec.

VIÑEDO: Propio Finca Las Corzuelas, Quilino-Norte de Córdoba. Sistema de conducción espaldero alto, riego por goteo. Suelo franco-arenoso. Clima semidesértico. Rendimiento 6 Ton/Ha.

METODO DE COSECHA: Manual en cajones de 18/20 Kgs.

VINIFICACIÓN: Selección de racimos, despallado.

Las tres variedades fermentan con bayas enteras en barricas de roble americano y francés (rolls) de 500 y de 225 Lts de primer uso con levaduras indígenas, temperatura fermentación entre 24-28°C, maceración durante 35 días. Remontajes/bazuqueos cerrados a través de rodillos donde se posa la barrica (roll)

El proceso de Vinificación integral respeta la armonía entre el carácter varietal de cada uva y las notas aportadas por el roble integrándolas sutilmente.

CRIANZA: Durante 12 meses en las mismas barricas donde se fermentó. Se embotella sin filtrar.

NOTAS DE CATA: Color rojo profundo

Aromas a frutos rojos y negros maduros, higo, frutilla, especias, acomplexadas con las notas aportadas por su permanencia en roble. En boca es frutado, de estructura media, voluminoso y de final prolongado.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 13,90 % v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 2,50 g/l

PH: 3,60

ACIDEZ TOTAL: 6,45 g/l

PRODUCCIÓN: Partida exclusiva de 4.000 Botellas

SERVICIO: Recomendamos servir entre 16-18°C de temperatura

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGR.: Daniela Mansilla