

DJN



COMPOSICIÓN VARIETAL

50% Petit Verdot
50% Malbec

CRIANZA

Se conservo en barricas de roble francés y americano, durante 24 meses. Primer uso.

ORIGEN

Viñedos ubicados en Perdriel - Luján de Cuyo a 990 m s. n. m.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo intenso, con tonos azules y negros profundos.

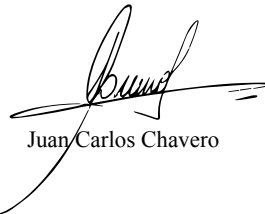
Nariz: compleja, presencia de frutas rojas, predominan las ciruelas maduras y deshidratadas, aromas secundarios a pan tostado y leve café, y presencia de aromas terciarios, que demarcan su excelente guarda y elegancia.

Boca: Untuoso, denso, de cuerpo completo, reafirmando en media boca todo el potencial aromático donde reaparecen las frutas deshidratadas y las especias. Complejo y longevo.

VINIFICACIÓN

Los viñedos de conducción espaldero alto, con un rendimiento de 1 Kg por plantas. Cosecha Petit Verdot 1era semana del mes de abril. Cosecha Malbec 2da semana del mes de abril. Transporte desde viñedos a bodega en bandejas de capacidad 15 Kg c/u. Descargas con selección de racimos, Molienda y posterior selección de granos, ambas selecciones se hacen en mesas vibrantes. Encubado e inoculación con levaduras seleccionadas. (Este proceso es a fin de mantener una tipicidad constante a través de los años), se vinifican por separados cada variedad. La fermentación alcohólica duró 6 días en Petit Verdot y 9 días en el Malbec. Con temperatura controlada, se realizó maceración prolongada de 5/10 días más a cada uno, y se procedió a trasiego y posterior puesto en barricas. Hizo fermentación maloláctica, la misma fue espontánea. Su crianza se llevó a cavo en barricas de roble Americano y Francés durante 24 Meses, luego de su puesta en botella, tuvo una guarda de 8 meses antes de salir al mercado.

ENÓLOGO


Juan Carlos Chavero

PREMIOS



B O D E G A
CIELO y TIERRA

www.cieloytierrasa.com.ar
Seguinos @bodegacieloytierra