



VINO 40/40 BLEND

Vinificación

45% Malbec, 41% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot y 7% Tempranillo. La cosecha del Malbec es mas tardia y mas temprana para el Cabernet Sauvignon. El Tempranillo se cosecha entre las dos variedades para aportar sus taninos. El Merlot contribuye con su fineza y redondez.

El Malbec fermenta con un 15% de escobajos (es decir la uva es despallada y el 15% de los raquis se vuelve a agregar a la fermentación). 17 días de maceración.

Fermentación con levaduras indígenas. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

Añejamiento

12 meses en barricas de roble francés.

Viñedos

Ubicación Ugarteche, Lujan de Cuyo. Finca «la Sofia» en el km 40 de la ruta 40.

Año de plantación Malbec: 2004
Cabernet Sauvignon: 1979
Tempranillo: 1963
Merlot: 1981

Altura 890 metros sobre el nivel del mar.

Varietades Malbec, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot.

Suelos Canto rodado con arcilla.

Información técnica

Producción 1700 botellas

Rindes 4000-7000 kg por hectárea

Alcohol 14%