

W
SOCAVONES
GRAN QUILINO
SINGLE VINEYARD



VINIFICACIÓN INTEGRAL

COSECHA: 2016

VARIEDADES: Corte de uvas 50% Malbec, 35% Tannat y 15% Cabernet Franc.

VIÑEDOS: 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, despalillado. 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: 13,50 %

AZÚCAR RESIDUAL: 3,11 g/l

PH: 3,62

ACIDEZ TOTAL: 6,75 g/l

PRODUCCIÓN: 900 Botellas

SERVICIO: Entre 16-18°C

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGRÓN: Daniela Mansilla