



## TEMPRANILLO 2006



### CULTIVO

COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % Tempranillo
ORIGEN	Santa Rosa, Provincia de Mendoza.
FECHA DE COSECHA	Última semana de marzo.
SUELO	Las uvas son cultivadas en Santa Rosa, Mendoza, a 650 mtrs. sobre el nivel del mar. Clima seco, con una marcada amplitud térmica entre el día y la noche. Estos factores proveen condiciones excelentes para el crecimiento de las vides.
EDAD DEL VIÑEDO	39 años
PRODUCCIÓN	70 quintales por hectárea.

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL:	14.50 % v/v
ACIDEZ TOTAL :	5.20 g/l
AZÚCAR RESIDUAL :	3.00 g/l

### VINIFICACIÓN

COSECHA	Manual
FERMENTACIÓN	Selección de la uva, descobajado y molienda suave, fermentación con levaduras seleccionadas, con delestage y pigeage periódicos. Prolongada maceración post-fermentativa sobre los orujos. Fermentación maloláctica completa en la bodega.
CRIANZA	Durante 12 meses en barricas de roble americano.
CRIANZA EN BOTELLA	Por 12 meses antes de lanzamiento.

### NOTAS DE CATA

COLOR	Rojo púrpura con visos negros, profundo e intenso.
AROMA	Frutos negros maduros donde se destaca la mora madura, ciruelas, hijos, membrillo frutos secos y especias.
SABOR	Entrada sedosa, taninos redondeados, amables y complejos. Delicado equilibrio de madera y fruta. Persistente y delicado final.

Rubén Ruffo / winemaker