



TEMPRANILLO 2008



CULTIVO

COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % Tempranillo
ORIGEN	Viñedos de Santa Rosa, Mendoza. Altitud: 620 msnm. Textura del suelo: Areno-limo- arcilloso.
FECHA DE COSECHA	Durante la tercera 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	33 años
PRODUCCIÓN	70 quintales por hectárea.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL:	14.10 % v/v
ACIDEZ TOTAL :	6.15 g/l
AZÚCAR RESIDUAL :	2.50 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 francés y americano.
CRIANZA EN BOTELLA	Por 12 meses antes de la venta.

NOTAS DE CATA

COLOR	Rojo rubí intenso.
AROMA	En la nariz se pueden encontrar frutos maduros como higos, ciruelas secas, cerezas, integrados a aromas de vainilla, coco, tabaco y notas ahumadas.
SABOR	Entrada en la boca amable, con sedosos taninos, acidez equilibrada y prolongado final.

Rubén Ruffo / winemaker