**

 

| **VIÑEDO** |  |
| --- | --- |
| Región | Valle de Pucará, Salta, Argentina |
| Varietal | 100% Malbec |
| Cuartel | Alto Cardones-Cuartel # 3La Guardia-Cuartel # 5 |
| Altitud | 2445 msnm |
| Suelo | Alto Cardones-Cuartel # 3: Granito descompuestoLa Guardia-Cuartel # 5: Arcillas férricas |
| Orientación | Norte-Sur |
| Superficie del Viñedo (Hectáreas) | Alto Cardones- Cuartel # 3: 2,2 Has.La Guardia- Cuartel # 5: 5,3 Has. |
| Método de Conducción | Espaldero vertical con cordón bilateral |
| Plantas de Viña / Hectárea | 2.800 |
| Rinde / Hectárea | 1.887 Kilos/Ha – 1.488 Kilos/Ha |
| Riego | Goteo |
| **DATOS ANALITICOS** |  |
| Alcohol | 14% |
| Azúcar Residual | 1,80 gr/lt |
| **VINIFICACION & AÑEJAMIENTO** |  |
| Fecha de Cosecha | Febrero 13, 2020 |
| Producción (Botellas) | 1.318 Botellas  |
| Contenedor de Fermentación | Tanque de Acero Inoxidable |
| Duración de Fermentación | 7 días |
| Temperatura de Fermentación | 28ºC |
| Técnica de Maceración | Sin maceración en frio ni uso de encimas. Remontajes de alta frecuencia hasta 12 horas/día.  |
| Fermentación Maloláctica | Espontánea-durante 9 días |
| Contenedor Añejamiento | Roble Francés 225 & 160 litros |
| Barricas | 60% Nueva / 20% 1 Uso / 20% 2 Usos |
| Añejamiento  | 18 Meses en barricas Boutes con tratamientos de lias finas por medio de batonnages mensuales |
| Añejamiento en Botella | 2 años |
| Añejamiento en Botella  | 20 Años |
| Enólogo | Santiago Achával & Roberto Cipresso |