

TEMPLUM

Gran Corte 2013

EN ESTE CORTE SE LOGRA UN VINO MUY COMPLEJO, CON FRUTA Y ESPECIAS EN NARIZ. EN BOCA TIENE CUERPO Y CONCENTRACIÓN. ABRIÉNDOSE SALE LA FUERZA DE LOS DOS CABERNET.

ENÓLOGO ALFREDO DRAQUE.

Varietal: 56% Malbec - 22% Cab. Sauvignon. - 22 % Cab Franc.

Viñedos, Altitud, Edad y Suelo:
Altamira, Valle de Uco, a 1100 msnm, con 48 años, y suelos aluvionales con piedras y sales calcáreas.
Gualtallary, Valle de Uco, a 1250 msnm, con 60 años y suelos pedregozos con calcio y arena.
Agrelo, Luján de Cuyo, a 950 msnm, con 25 años y suelos franco-arcillozos.

Vendimia: Cosecha manual a fines de Marzo en Luján de Cuyo y principios de Abril en Valle de Uco.
Rendimiento: 6300 kg x ha.

Vinificación: Fermentación en barricas, con sangrado del 10%.
Maceración: Pre-fermentativa en frío 5 días.
Post-fermentativa 20 días.
Fermentación alcohólica: 9 días.
Fermentación maloláctica: Si.

Crianza en roble: 24 meses, Malbec en Americana y ambos Cabernet en Francesa de primer uso.

Guarda en botella: 12 meses.
Producción anual: 3300 botellas.
Guarda recomendada: 15 años.

Alcohol: 14,6%
Ac. Total: 6,15 g/l

Ac. Volatil: 0,65 g/l
Azúcar: 1,8 gr/lts.

Notas: De color rojo intenso y oscuro, los 3 variedades aportando frutos rojos, eucapiltus y pimientos. En boca es estructurado y complejo con la madera bien integrada y de final largo.

MENDOZA - ARGENTINA



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS



www.cavaslapilla.com