

La Cayetana

Integræ Naturæ

MEZCLA DE TINTAS

MENDOZA - ARGENTINA

2018



Varietal: 40% Cabernet Franc, 40% Syrah, 20% Merlot - cofermentados

Viñedos: Ubicado en la IG Los Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco a 1.100 msnm. Alta densidad, 10.000 plantas per hectárea. Espaldero bajo. Suelo aluvial rocoso, ex lecho del Arroyo Grande.
Orientación de las hileras: Norte a Sur.

Cosecha: Manual, en 4 pases del 20 al 26 de marzo de 2018 @25 brix.

Maceración: en frío con 10% de racimo entero

Fermentación: Levadura nativa, por 28 días, en recipiente de concreto de 5.000L.

Crianza: 100% en barrica de roble francés de 225 L, por 12 meses, 8 meses de crianza en botella. FML espontánea.

Alcohol: 14.5%

pH: 3,82

Acidity: 6,38 g/l.

Az R: 1,94 g/l.

A. Vol: 0,62

4.800 botellas.

Temperatura de Servicio: Airear a 14°C - Servir a 18°C

Vinos de la Tierra de la Cruz de Piedra