



Honorem

BLEND DE HISTORIAS

Honorem, es un vino en agradecimiento a nuestros Padres, los que nos educaron, nos enseñaron el camino y nos acompañan en cada paso que damos con su sabiduría.

Siempre en el camino de La Familia, La Paz, Armonía y buena Vida.

Es un vino que persigue un Blend de Historias de la vida como de las variedades que lo componen, trabajando con todo lo que tenemos como hace una Familia.

Seleccionamos los Terroir más cautivantes de cada añada, no queremos recetas, estamos abocados a descubrir lo mejor de cada Terroir para cuidarlo, resaltarlo y darle el mejor trato para que sea único.

Le dimos una Crianza especial de 18 meses, 12 meses por separado y 6 meses el Blend final. Luego 18 meses en Botella antes de su venta.

DETALLES TÉCNICOS

Añada: 2019

Composición Varietal:

46% Malbec – 32% Cabernet Franc – 16% Cabernet Sauvignon – 3% Merlot – 3% Tannat

Producción de 1.530 botellas x 750ml

Datos Analíticos:

Alcohol: 14,60 % V/V

Azúcar Residual: 2,80 g/L

pH: 3,64

Acidez total: 5,8 g/L

Acidez volátil: 0,73 g/L

**VINOS DE MICRO REGIÓN
DEL VALLE CALCHAQUÍ**



Honorem

BLEND DE HISTORIAS

Datos de los Viñedos y Elaboración.

Viñedo					Bodega			
Variedad	Estructura	Edad	Suelo	Rndimiento	Fermentación	Macera ción	1ra Crianza	2da Crianza
10% Malbec Cafayate	Espaldero a 1.650 msnm	23 años	60 % Pedregoso 40% Arena	7.200 Kg /ha	Tanque Acero Inox	20 días	En Barrica 500 lts	Blend Final 6 meses en Tonel y Barricas de 225 litros
20% Malbec Los Zazos Tucumán	Espaldero a 2.300 msnm	12 años	Rocas con sedimento Calcáreos	6.300 Kg /ha	En Vasija Concreto	17 días	50% en barricas y 50% Tonel	
16% Malbec Molinos	Espaldero a 2.650 msnm	11 años	Arenas Graníticas	5.220 Kg /ha	En Bins de 400 kg	16 días	Malo láctica y Crianza en Barricas x 500	
32% Cabernet Franc Cafayate	Espaldero a 1.550 msnm	14 años	100% Arenoso	6.370 Kg /ha	Huevo Concreto	21 días	Malo láctica y Crianza en Barricas x 500	
16% Cabernet Sauvignon Cafayate	Espaldero a 1.600 msnm	20 años	70 % Rocoso 30% Arena	4.330 Kg /ha	Vasija Concreto	12 días	Malo láctica y Crianza en barricas x 500	
3% Merlot Cafayate	Espaldero a 1.600 msnm	13 años	70 % Pedregoso 30% Arena	5.100 Kg /ha	En Barricas	18 días	Malo láctica y Crianza en Barricas x 500	
3% Tannat Cafayate	Espaldero a 1.600 msnm	12 años	70 % Rocoso 30% Arena	7.700 Kg /ha	En Bins de 400 kg	12 días	Malo láctica y Crianza en barricas x 500	

VINOS DE MICRO REGIÓN
DEL VALLE CALCHAQUÍ