

VER SACRUM DOÑA MENCIA DE LOS ANDES

IG LOS CHACAYES - VALLE DE UCO - MENDOZA

2017



Varietal: 100% Mencia

Viñedos: Ubicado en la IG Los Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco. 1.100 msnm. Alta densidad, 10.000 plantas per hectárea en arbusto. Suelo aluvial rocoso, ex lecho del Arroyo Grande.

Vineyard: Located at IG Los Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco. Altitude 1.100 meters (3,610 ft.) High density bush with 10.000 plants per hectare. Soil: Alluvial rock, former creek bed no top soil.

Cosecha: Manual, primera semana de Marzo 2017 @ 24 brix.

Harvest: Hand-picked in 20 kg. crates, first week of March 2017 @24 brix.

Maceración: Semi-carbonica con 50% de racimo entero por cuatro días a baja temperatura.

Maceration: Semi-carbonic maceration for four days, 50% whole bunch.

Fermentación: Levadura nativa, en barricas de roble de 225 L. por 28 días, sin contacto pelicular.

Fermentation: Airborne yeast, on 225L French oak for 28 days, with no skin contact.

Crianza: 100% en barrica de tercer y cuarto uso roble francés de 225L, por 18 meses, 20 meses de crianza en botella. FML espontanea en barrica.

Ageing: 100% in 3rd use 225L French oak, for 18 months. 20 months in bottle before release. Spontaneous MLF.

Alcohol: 14% - **PH:** 3,43 - **Acidity:** 6 g/l. - **Bottles:** 2.100

Temperatura de Servicio: Airear a 10°C - Servir a 14°C

Service Temperature: Airate at 10°C - Serve at 14°C.

SRP U\$S 30

US Importer: Brazos Wine Imports

Australia Importer: Jed Wines

Switzerland: Casa de Vinos Argentinos AG

Canada: Db Wine & Spirits, Ontario

UK: Las Bodegas

Perú: La Gastronoma

Brasil: 011 Shop

Suecia: Handpicked Wines

90 pts. - Descorchados 2020 | 92 pts. - Robert Parker

