

la Cayetana

EL CORAZON MANDA

IG PAMPA EL CEPILLO
FINCA EL INDIO

2022

Varietal: 100% Malbec

Viñedo: Ubicado en la IG Pampa El Cepillo, a 1050 msnm. Cepas de 70 años a pié franco. Espaldero bajo. Planicie inclinada con orientación sur, con suelo heterogéneo, muy pobre con arenas, rocas de río y horizonte de carbonato de calcio. Clima extremadamente frío, extremo sur del Valle de Uco.

Vineyard: Located in GI Pampa El Cepillo, at 1050 masl. 70 year old ungrafted vines, on low V.S.P. South facing slightly inclined plain with heterogenic alluvial origin soils, a combination of river stones, sand and a layer of consolidated calcium carbonate. Extremely cold weather at the southernmost tip of Uco Valley.

Cosecha: Manual, en 3 pases del 27 al 28 de Marzo de 2022 @ 23,5/24 brix.

Harvest: Manual, 3 passes from March 27 to March 28 2022 @23,5/24 brix.

Maceración: En frío con 20% de racimo entero.

Maceration: : 20 % whole cluster on a cold soak.

Fermentación: Levadura nativa, por 25 días, en foudres de roble frances sin tostar de 1.000L.

Fermentation: Native yeast, 25 days on 1.000 L untoasted French oak foudres.

Crianza: 100% en los mismos foudres donde fermentó, por 12 meses, 8 meses de crianza en botella. FML espontanea.

Ageing: : 100% on the same foudres where it fermented for 12 months, 8 months of bottle ageing.

Alcohol: 13,85% - **pH:** 3,43 - **Acidity:** 5,55 g/l. - **Az R:** 2,06 g/l. - **A. Vol:** 0,61

Producción: 3597 botellas / *Production:* 3597 bottles

Temperatura de Servicio: Airear a 14°C - Servir a 16°C

Service Temperature: Aerate at 14°C - Serve at 16°C.



Vinos de la tierra de la Cruz de Piedra