

GANIMEDES



BLEND RESERVA

Variedades: 30% Syrah 2018
30% Cabernet Franc 2018
30% Bonarda 2019
10% Petit Verdot 2018

Cosecha: Manual con rendimiento de 8.000 kg/ha.

Ubicación: Bonarda: Santa Rosa, Mendoza
Cab Franc, Syrah, Petit Verdot: Perdriel,
Lujan de Cuyo, Mendoza

Sistema de conducción: Cabernet Franc: Espaldero
Syrah, Bonarda, Petit
Verdot: Parral

Altura: Entre 600 y 900 metros sobre el nivel del mar

Clima: Desértico con precipitaciones menores a
200mm, insolación superior a valor medio zonal.

Alcohol: 14,4%

ELABORACIÓN

Molienda / Fermentación: Fermentación 25° / 28°,
30 / 40 días, levaduras nativas, recipiente abierto,
en contacto con duelas de roble francés

Maceración pelicular: Maceración prefermentativa 7
días, a menos de 15°.

Maloláctica: Si. Completa, en presencia de roble

Paso por barrica: Vinos cosecha 2018: 24 meses.
Roble francés 2° uso.
Bonarda sin paso por barrica

Producción: 1.500 botellas