

# GANIMEDES



2022

## BLEND TINTO

---

**Variedades:** 65% Bonarda  
20% Malbec  
15% Cabernet Franc

**Cosecha:** Manual con rendimiento de 8.000 kg/ha.

**Ubicación:** Bonarda: Santa Rosa, Mendoza  
Malbec y Cabernet Franc: Tupungato  
Mendoza

**Sistema de conducción:** Parral

**Altura:** Entre 600 y 900 metros s.n.m.

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

**Alcohol:** 13,9%

### ELABORACIÓN

---

**Molienda / Fermentación:** Con 10% de escobajos, levaduras nativas, recipiente abierto.

**Maceración pelicular:** 20 días, temperatura entre 16° y 20° C.

**Maloláctica:** Completa

**Paso por barricas:** 9 meses, roble americano 4° y 5° uso

**Producción:** 4.500 botellas