

GOLEADOR Blend

NOTTI-MAGICHE
VINOS SIN CASSETTE



ANTES DE SER UN NEGOCIO,
EL FÚTBOL FUE UNA PASIÓN.

LOS JUGADORES NO MEDIAN SUS
ACCIONES, NI ADENTRO, NI AFUERA
DE LA CANCHA. SE JUGABA, SE VIVIA
Y SE DECLARABA SIN CASSETTE.

ALGO SIMILAR PASÓ CON EL VINO. QUE
EL PASO POR BARRICA. QUE LA COPA
CORRECTA. QUE EL TIPO DE SUELO.
QUE EL TIPO DE RIEGO.

COMO NOS GUSTA EL FÚTBOL
SIN CASSETTE, NOS GUSTAN
LOS VINOS SIN CASSETTE. SIMPLES.
RICOS. PARA BEBER CON AMIGOS.
PORQUE DE ESO SE TRATA EL VINO.

Y EL FÚTBOL.
Y LA VIDA.
SALÚ.



Composición Varietal

60 % Malbec
30 % Cab Sauvignon
10 % Merlot

750
ml



Alc
14.00%
v/v.

Nivel
3,7
PH



Acidez
5,8
(g/l)



Azucar
2,8
(g/l)



Información del Viñedo

Región: **Tupungato, Valle de Uco**

Tamaño del viñedo: **60 Hectáreas**

Sistema de conducción del viñedo: **Espaldero**

Edad del viñedo: **45 años**

Altura del viñedo: **1150 msnm**

Densidad de plantación: **5500 plantas / hectárea**

Rendimiento: **5000-7000 Kg/Ha**

Metodo de Riego: **Riego por goteo**

Composición del suelo:

Suelo franco arenoso con presencia abundante de cantos rodados en superficie del suelo

Vinificación

Selección manual de racimos.

Micro vinificación en vasijas de 500 litros de capacidad.
Co-fermentación de las tres variedades.

Trabajos de extracción de forma manual.

Fermentación con levaduras indígenas, temperaturas
próxima a 30 °c.

La técnica de elaboración nos permite lograr un vino de
gran estructura, pero fresco y fácil de beber.

Posterior a la fermentación, el vino es madurado en
barricas usadas de roble francés durante 12 meses,
donde realiza la fermentación Malo-Láctica.

Cosecha Manual, en cajas de 12 kg, durante las primeras horas de la mañana.