



ETIQUETA: EXTRAVIADO

REGIÓN VIÑEDO: TUNUYÁN, VALLE DE UCO

SUB REGIÓN: SAN PABLO

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: ESPALDERO

RIEGO POR GOTEO

ALTITUD: 1400 msnm APROXIMADAMENTE

SUELO: ARENOSO, PEDREGOSO

VARIEDAD: 95% MALBEC 5% MERLOT

PRODUCCIÓN: 80 qq/ha

AÑO DE PLANTACIÓN: 1960

MOMENTO DE COSECHA: ÚLTIMA SEMANA DE MARZO

COSECHA MANUAL

BODEGA: JUNÍN - MENDOZA

TIEMPO DE MACERACIÓN: 20 DÍAS

VASIJA DE FERMENTACIÓN: CONCRETO

MOVIMIENTOS DE PISÓN DURANTE FERMENTACIÓN

UTILIZACIÓN DE LEVADURAS AUTÓCTONAS

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA CON BACTERIAS AUTÓCTONAS

CLARIFICACIÓN NATURAL SOLO POR FRÍO INVERNAL

ALCOHOL 13,30%

ACIDÉZ NATURAL 5,8 g/L

VINO SECO 1,8 g/L AZ.

CRIANZA 80% EN PILETA DE CONCRETO

CRIANZA 20% EN BARRICAS NUEVAS Y USADAS

ACTUALMENTE COMERCIALIZANDO COSECHA 2016

PUEDE CONTENER PRECIPITADOS

PREMIOS RELEVANTES 89 PUNTOS TIM ATKIN COSECHA 2016

CARACTERÍSTICAS DEL VINO:

COLOR: VIOLETA INTENSO

AROMA: FRUTOS ROJOS, BALSAMICOS Y ROBLE

BOCA: TANINOS PRESENTES, BUEN CUERPO Y FINAL LARGO

EDICIÓN LIMITADA: 2.700 BOTELLAS

ENÓLOGO: LUCAS NIVEN

