



FICHA TÉCNICA | NO SOS VOS SOY YO

VARIEDADE

CABERNET SAUVIGNON SYRAH **MALBEC** MERLOT PINOT

VINHEDOS *Luján de cuyo, Mendoza.*

ALTITUDE *1050 msnm*

ALCOHOL *13,8*

SOLOS Solos aluviais profundos franco-argiloso siltoso.

COLHEITA Manual em caixas de 20kg durante a última semana de março.

PREPARAÇÃO

01. Maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias.
02. Fermentação com leveduras selecionadas.
03. Temperatura de fermentação 26-28°C.
04. Fermentação Malolática 100%.

ENVELHECIMENTO

70% em vasilhas de concreto para preservar os frutos e a potência da variedade. 30% em barricas de carvalho francês (3º e 4º uso) durante 4 meses para adicionar complexidade.