



## FICHA TÉCNICA | NO SOS VOS SOY YO

### VARIETAL

CABERNET SAUVIGNON SYRAH **MALBEC** MERLOT PINOT

VIÑEDOS *Luján de cuyo, Mendoza.*

ALTITUD *1050 msnm*

ALCOHOL *13,8*

SUELOS Suelos aluviales de gran profundidad franco limosos arcillosos.

COSECHA Manual en cajas de 20kg durante la ultima semana de marzo.

### ELABORACIÓN

01. Maceración prefermentativa en frío durante 3 días.
02. Fermentación con levaduras seleccionadas.
03. Temperatura de fermentación 26-28°C.
04. Fermentación Malolactica 100%.

### CRIANZA

70 % en vasijas de concreto para preservar la fruta y potencia del varietal. 30% en barricas de roble francés (3er y 4to uso) durante 4 meses para aportar complejidad.