

## PASO A PASO VINO DE GARAGE BLEND TINTO 2020



### **VARIEDAD**

**MALBEC 50%**  
**BONARDA 50%**

Cosecha manual

Rendimiento: 8.000 kg/ha

ALCOHOL: 13.4% V/V

### **VIÑEDOS**

#### UBICACIÓN:

El Cepillo y La Consulta, Valle de Uco.

#### SISTEMA DE CONDUCCIÓN:

Parral (Bonarda) y espaldero bajo (Malbec).

#### SUELO:

Franco arcilloso y franco arenoso..

#### ALTURA:

Entre 900 y 1150 metros sobre el nivel del mar

#### CLIMA:

Desértico con precipitaciones menores a 200mm

### **ELABORACIÓN**

#### MOLIENDA:

Con 15% de racimos enteros.

#### FERMENTACIÓN:

Variedades separadas, luego corte post fermentación alcohólica. Levaduras nativas.

#### MACERACIÓN PELICULAR:

15 días temperatura inferior a 22C

#### MALOLÁCTICA / MALOLACTIC:

Parcial.

PRODUCCIÓN: 10000 botellas.

norberto@pasoapasowines.com.ar  
sebastian@pasoapasowines.com.ar