

## LOS ABANDONADOS CORTE ÚNICO



### VARIEDAD

CABERNET SAUVIGNON 2018, de El Cepillo 55%  
CABERNET FRANC 2017, de Los Chacayes 15%  
PETIT VERDOT 2018, de Los Chacayes 15%  
MERLOT 2017, de Gualtallary 15%  
Cosecha manual

Rendimiento: 5.000 kg/ha

ALCOHOL: 14.1% V/V

### VIÑEDOS

UBICACIÓN:  
100%. Valle de Uco.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:  
Espandero y cabeza.

SUELO:  
Franco rocoso con presencia de calcáreo y poca profundidad.

ALTURA:  
1100 a 1500 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA:  
Desértico con precipitaciones menores a 200 mm

### ELABORACIÓN

MOLIENDA:  
Sin escobajos.

FERMENTACIÓN:  
Levaduras nativas y temperatura controlada inferior a 25°C.

MACERACIÓN PELICULAR:  
21 días

MALOLÁCTICA Si

CRIANZA EN BARRICAS:  
Desde 12 a 24 meses en barricas francesas de segundo uso.  
**Enólogo: Norberto Páez**

[norberto@pasoapasowines.com.ar](mailto:norberto@pasoapasowines.com.ar)  
[sebastian@pasoapasowines.com.ar](mailto:sebastian@pasoapasowines.com.ar)