

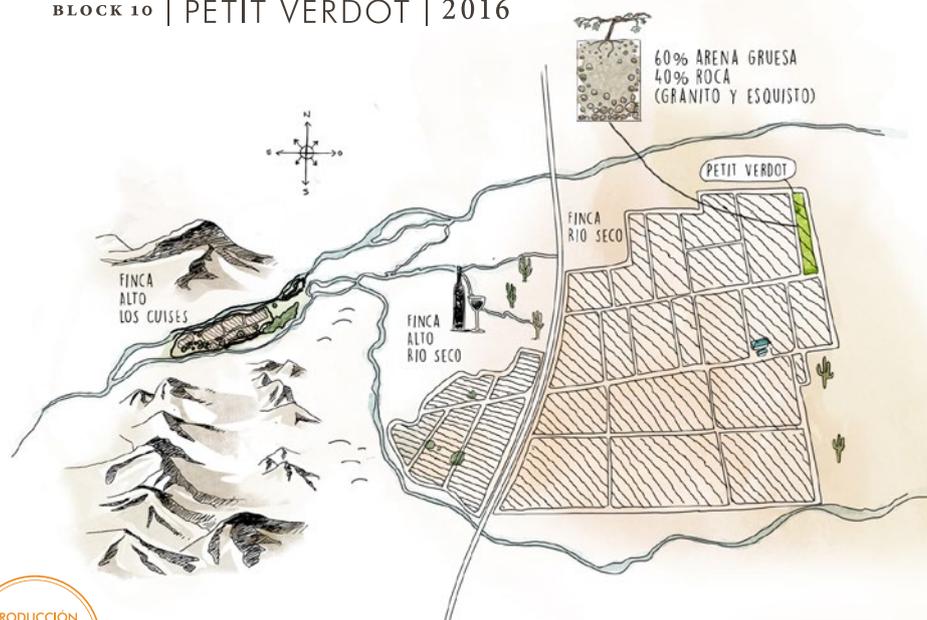
LABORUM DE PARCELA

FINCA RIO SECO

BLOCK 10 | PETIT VERDOT | 2016



PRODUCCIÓN
3.080
BOTELLAS



Tinto de color rojo granate con reflejos rubí y aromas frutados que recuerdan a ciruelas maduras y dulce de membrillos con notas tostadas de cacao y cedro. Su entrada en el paladar es suave, con taninos finos amalgamados, buen cuerpo y acidez equilibrada. En boca es voluptuoso; expresa chocolate con pasas y ciruelas. Final tostado de gran persistencia.

VIÑEDOS: Las vides de Finca Río Seco tienen alrededor de 17 años y se encuentran muy equilibradas. Su suelo es profundo, muy heterogéneo, siendo Bock 10 una parcela arenosa y pedregosa, con presencia de rocas pequeñas en la superficie.

UBICACIÓN: Cafayate, Salta, Argentina, 1700 metros sobre nivel del mar

INGENIERO AGRÓNOMO: Daniel Guillén.

VARIEDAD: Petit Verdot 100%

DATOS DE ELABORACIÓN: Cosecha manual, selección de racimos y posterior selección de bayas. El mosto macera en frío durante 4 días a 8°C y luego fermenta con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Luego del descube el vino se cría en barricas de roble (80% usado y 20% nuevo) durante 16 meses donde hace la fermentación maloláctica. Leve filtrado y embotellado. Estiba en botella por al menos 8 meses

POTENCIAL DE GUARDA: 12 años.

ENÓLOGO: Francisco Puga.

MARIDAJE Y SUGERENCIA DE SERVICIO: Servir a una temperatura de entre 16°C y 18°C. Es ideal para combinar junto a preparaciones con chivito, pastel de papa y guisados con especias.

ALCOHOL: 14,60° | **PH:** 3,70 | **ACIDEZ:** 6,20 g/l | **AZÚCAR:** 3,10 g/l



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE