



L'ASSEMBLAGE GRAND VIN 2020

VITICULTURA

Composición Varietal: 45% Syrah – 44% Cabernet Sauvignon – 10% Petite Syrah (Durif) – 1% Petit Verdot.
Sistema de Conducción: Espaldera vertical
Poda: Guyot doble
Riego: Goteo
Tipo de Suelo: Franco arcilloso en laderas

VINIFICACIÓN

Tipo de Vendimia: Manual
Selección de Racimos: En viñedo y bodega
Prensado: Prensa centrífuga
Maceración Pre fermentativa en frío: por 7 días a 8°C
Temperatura de Fermentación: 28-30
Fermentación Alcohólica: 7-10 días
Remontajes: 3-5 veces al día
Maceración Post fermentativa: 7-12 días
Tiempo total de Contacto con las pieles: 21-29 días
Fermentación Maloláctica: Si

GUARDA

Mezclado en barricas de roble francés
Tonelería: Nadalié
Tiempo en barricas: 20 meses
Tipo de barricas: 225, 300, 400, 500 litros
Uso de las barricas: 1-5 años

EMBOTELLADO

Estabilización: En frío
Clarificado: No
Fecha de Embotellado: 14 de febrero de 2022
Producción Total: Botellas 12.794

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5%
Azúcar Residual: 2,94 g/l
Acidez Total: 4.02 g/l
pH: 3,33