

# SOCAVONES

GRAN QUILINO  
SINGLE VINEYARD



## VINIFICACIÓN INTEGRAL

**COSECHA: 2016**

**VARIEDADES:** Corte de uvas 50% Malbec, 35% Tannat y 15% Cabernet Franc.

**VIÑEDOS:** Propio Finca Las Corzuelas, Quilino-Norte de Córdoba. Sistema de conducción espaldero alto, riego por goteo. Suelo franco-arenoso. Clima semidesértico. Rendimiento 6 Ton/Ha.

**METODO DE COSECHA:** Manual en cajones de 18/20 Kgs.

**VINIFICACIÓN:** Selección de racimos, despalillado. Las tres variedades fermentan con bayas enteras en barricas de roble americano y francés (rolls) de 500 y de 225 Lts de primer uso con levaduras indígenas, temperatura fermentación entre 24-28°C, maceración durante 35 días. Remontajes/bazuqueos cerrados a través de rodillos donde se posa la barrica (roll)

El proceso de Vinificación integral respeta la armonía entre el carácter varietal de cada uva y las notas aportadas por el roble integrándolas sutilmente.

**CRIANZA:** Durante 12 meses en las mismas barricas donde se fermentó. Se embotella sin filtrar.

**NOTAS DE CATA:** Color rojo profundo. Aromas a frutos rojos y negros maduros, higo, frutilla, especias, acomplexadas con las notas aportadas por su permanencia en roble. En boca es frutado, de estructura media, voluminoso y de final prolongado.

## DATOS ANALÍTICOS:

**ALCOHOL:** 13,50 %

**AZÚCAR RESIDUAL:** 3,11 g/l

**PH:** 3,62

**ACIDEZ TOTAL:** 6,75 g/l

**PRODUCCIÓN:** 900 Botellas

**SERVICIO:** Entre 16-18°C

**ENÓLOGO:** Gabriel Campana

**ING. AGRÓN:** Daniela Mansilla