

DESQUICIADO

TUPUNGATO · MENDOZA

DESQUICIADO GARNACHA 2017

Nuestra Garnacha proviene de Gualtallary – Tupungato, en el corazón del Valle de Uco, de parrales jóvenes. Se realizaron dos cosechas en distintos momentos, la primera se cofermento con Syrah y la segunda se hizo con Cabernet Franc, con más madurez. En la superficie donde se encuentran estos viñedos encontramos suelos arenosos, pero con mayor presencia de canto rodado.

Está compuesto por 85% de Garnacha, 10% de Syrah y 5% de Cabernet Franc.

La cosecha temprana maceró durante 12 días, sin raquis, a diferencia de lo que se cofermentó con racimos enteros de Cabernet Franc durante 15 días. Esto lo hicimos con la finalidad de destacar las notas frutales, buscando frescura, con la complejidad en boca que otorgó la madurez de la cepa junto con los racimos del Cabernet Franc. Este vino no tiene paso por barricas, se dejó estacionar por 5 meses en piletas de concreto y se fraccionó directamente desde la pileta.

