

DESQUICIADO

TUPUNGATO · MENDOZA

DESQUICIADO SALVAJE 2015

Este es un vino hecho con uvas de Gualtallary – Tupungato, en el corazón del Valle de Uco. Las uvas se extrajeron de espalderos que están ubicados en las laderas del viñedo. Los suelos son arcillosos – arenosos poco profundos y con buen drenaje.

Desquiciado Salvaje está compuesto por 85% de Malbec y 15% de Cabernet Franc.

La elección de los bins con los que se hizo este vino se basó en el potencial con el cuál habían evolucionado en el proceso fermentativo.

El Malbec y el Cabernet Franc fueron cofermentados juntos en porcentajes similares al corte final. La maceración duró 35 días con la finalidad de potenciar la concentración del vino, consecuencia de su ubicación en el viñedo. Una vez finalizado este proceso se envió todo a barricas francesas de 2do uso durante 24 meses.

