

BODEGA & VIÑEDOS PUMALEK

2016 CASCARRABIAS LAMBRUSCO GRASPAROSSA

Vino artesanal elaborado con fruta madura y levaduras seleccionadas. 100% Lambrusco Grasparossa. Criada en barrica de roble 50% del volumen durante un año.

Color rojo intenso con matices violáceos. En nariz presenta una gran variedad de frutos rojos y suaves aromas, se aprecian delicadas notas a vainilla y coco conferidas durante la crianza en roble. Agradablemente fresco y frutado, con taninos amables que otorgan un cuerpo medio y alta permanencia en boca, que permite revivir el vino en cada suspiro.

Cosecha: 2016

Composición varietal: 100% Lambrusco Grasparossa

Apelación: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Viñedo

Ubicación: Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza

Edad: 18 años

Altura: 930 mts sobre el nivel del mar

Tipo de Suelo: franco arcilloso

Clima: seco y caluroso

Conducción: espaldero alto

Irrigación: superficial con pozo de riego

Fecha de Cosecha: Mayo

Tipo de cosecha: Manual

Rendimiento: 120 quintales por hectárea

Crianza

Barrica: 1 año 50% del corte

Tanque acero inoxidable: 2 años

Estiba en botella: 2 años

Vinificación: Fermentación en barrica abierta a temperatura controlada durante 12 días. Maceración post-fermentativa de 7 días.

Datos técnicos

Alcohol: 12,5%

Azúcar: --

Temperatura de servicio: 15° C

Potencial de guarda: 8 años

Producción anual: 5.000 botellas

