

# 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

