

# ABSURDO BLEND TINTO



<b>ORIGEN</b>	AGRELO (LUJÁN DE CUYO), VISTA FLORES Y CORDÓN DEL PLATA (VALLE DE UCO), MENDOZA
<b>COMPOSICIÓN</b>	CABERNET FRANC 70% - MALBEC 30%
<b>ALTITUD</b>	AGRELO: 930 MSNM - VISTA FLORES: 1100 MSNM - CORDÓN DEL PLATA: 1300 MSNM
<b>ORIENTACIÓN</b>	NORTE-SUR
<b>DENSIDAD DE PLANTACIÓN</b>	4000 PLANTAS POR HECTÁREA
<b>PRODUCCIÓN</b>	8000 KG/HA
<b>COSECHA</b>	MANUAL, EN CAJAS DE 17KG, ENTRE MARZO Y ABRIL
<b>FERMENTACIÓN</b>	EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, NATURAL CON LEVADURAS INDÍGENAS
<b>TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN</b>	21 - 25 °C
<b>DURACIÓN DE LA FERMENTACIÓN</b>	14 DÍAS
<b>MACERACIÓN POST FERMENTATIVA</b>	APROXIMADAMENTE 15 DÍAS PARA EL MALBEC
<b>FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA</b>	ESPONTÁNEA
<b>CRIANZA</b>	6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, AL MENOS 6 MESES EN BOTELLA
<b>ALCOHOL</b>	14.0%
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,70 G/L