



RICARDO SANTOS
BODEGA Y VIÑEDOS



FICHA TÉCNICA

REGIÓN DEL VIÑEDO: **Russell – Maipú – Mendoza**
ALTITUD: **900 metros sobre el nivel del mar**
SUELO: **Franco limoso**
VARIEDAD: **100% Malbec**
EDAD DEL VIÑEDO: **16 años**
PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: **6.000 kilos**
FECHA DE COSECHA: **Tercer semana de abril**
TIPO DE COSECHA: **En cajas plásticas de 17 kilogramos**
MACERACIÓN PREFERMENTATIVA: **6 días a 12° C**
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: **29°C**
MACERACIÓN: **32 días**
MADERA: **Barrica de Roble Francés durante 24 meses**
FRACCIONAMIENTO: **Mayo**
PARTIDA: **3.600 botellas**
ALCOHOL: **15,00 % en vol.**
ACIDEZ TARTÁRICA: **5.81 g/l**
PH: **3,60**
GUARDA: **10 a 15 años**

NOTAS DE CATA:

Tono violáceo profundo, con aromas intensos combinando las frutas rojas con el roble. En boca resalta su gran cuerpo con una untuosidad que combinado con la frescura provoca una larga permanencia. Todos estos atributos logran que este vino tenga un gran potencial de añejamiento.