



**RICARDO SANTOS**  
BODEGA Y VIÑEDOS

---



**TERCOS**

**SANGIOVESE**

**FICHA TÉCNICA**

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: **Russell - Mendoza**

ALTITUD: **900m SNM**

SUELO: **Franco arenoso**

VARIEDAD: **100% Sangiovese**

EDAD DEL VIÑENDO: **Plantado en 1992**

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: **10.000 kg**

FECHA DE COSECHA: **Primer semana de abril**

TIPO DE COSECHA: **En cajas plásticas de 17 kg**

MACERACIÓN PREFERMENTATIVA: **4 días a 12°C**

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: **25°C**

MACERACIÓN: **23 días**

MADERA: **Sin uso de roble**

FRACCIONAMIENTO: **Noviembre**

PARTIDA: **10.000 botellas**

ALCOHOL: **14.00 %**

ACIDEZ TARTÁRICA: **5,00 g/l**

PH: **3.71**

NOTAS DE CATA:

**Vino de color rubí, sobresale la gran intensidad aromática, predominando las frutas rojas como frutillas. En boca se siente gran armonía entre fruta y acidez, haciendo de este vino ideal para acompañar pastas y carnes.**

**Consumir preferentemente a una temperatura de 16°C.**