

ABRASADO

BODEGA TONELES



HISTORIC BLENDS

60 % MALBEC – 40 % BONARDA

VIÑEDO

Malbec: Valle de Uco, Mendoza.

Altura promedio: 1200 msnm

Bonarda: Luján de Cuyo, Mendoza.

Altura promedio: 850 msnm

COSECHA

Manual en cajas de 12 Kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descarta directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

VINIFICACIÓN

Fermentación con levaduras indígenas.

Método de elaboración tradicional en vasijas de hormigón.

Maceración pre fermentativa a 10 ° C durante 48 hs.

Fermentación a 28-30 ° C. Llos trabajos de extracción son determinados por degustación para lograr un vino fresco, frutado, pero de buena estructura y complejidad.

Fermentación maloláctica 100 % cumplida.

50 % del vino madura 10 meses en barricas nuevas de roble francés.



VERAE AMICITIAE SEMPITERNAE SUNT - LAS VERDADERAS AMISTADES
SON ETERNAS