

BODEGA ATAMISQUE®
TUPUNGATO-VALLE DE UCO

SERBAL

ASSEMBLAGE





Origen

Finca Atamisque, San José, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Viñedos

Altitud:	1.300 msnm.
Conducción:	Guyot doble.
Suelo:	Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso.
Riego:	Por goteo.
Rendimiento:	80 qq/ha ~ 8.000 kg/ha.
Cosecha:	Abril; manual y en cajas de 18 kgs.

Elaboración

Selección mediante doble cinta (racimos/bayas) y posterior encubado por gravedad (sin bombas). Maceración en frío (8°C) por 6 días; fermentación de 25 días entre 25 y 28 °C en tanques de acero inoxidable con un estricto control de temperatura. Maceración postfermentativa de 6 a 8 días en contacto con los orujos (sombrero). Fermentación maloláctica 100% en tanques (natural).

Datos Técnicos

Composición:	50% Cab. Franc, 20% Merlot, 20% Malbec, 10 % Cab. Sauvignon
Grado Alc.:	13,50 %/vol Acidez: 5,5 g/l.

Notas de Cata

Vista:	Rojo brillante, purpúreo.
Nariz:	Frutas rojas y especias.
Boca:	Intenso, amable y excelente estructura

Guarda potencial: 4 años.

bodegaatamisque *www.bodegaatamisque.com*