



EXPLORACIÓN



ALA COLORADA ANCELLOTTA

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Ancellotta de Agrelo, Mendoza.

NOTAS DE CATA

Color rojo profundo, con tonos azulados. Intensos aromas de frutas rojas, mermeladas e higos secos conjugados con notas de tabaco y chocolate. En boca, buen ataque, voluminoso, estructura bien balanceada con taninos maduros, donde se combinan las notas de fruta, con los aportes de la madera. Excelente compañero para carnes rojas y platos contundentes en general.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de marzo.

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO

8.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 10 días a 6-8 °C. Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 10-12 días con temperatura controlada entre 24-26 °C. Remontajes diarios con delestaje al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 7 días.

CRIANZA

15 Meses en barricas nuevas de roble. 50% Roble Francés, 50% Roble Americano.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

7-10 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

20.000 botellas.

PRESENTACIÓN

Caja X 6 X 750 ml