Saltimbanco Tempranillo

Desde El Cepillo, en el Valle de Uco, este Tempranillo nace de un viñedo de más de 80 años y rendimientos inferiores a 1 kg por planta. Elegante y expresivo, presenta notas de frutilla, frambuesa y frutas rojas frescas.

De excelente acidez y agradable paso por boca, es un vino muy fácil de tomar, con un final medio largo.



DATOS DEL VINO

BODEGA: La Giostra del Vino

ENÓLOGO: Giuseppe Franceschini

VARIEDAD: 100% Tempranillo

ORIGEN: El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUD: 1.100 m.s.n.m.

VIÑEDO

SUPERFICIE Y EDAD: 4 ha; más de 80 años

DENSIDAD Y RENDIMIENTO: 4.500 plantas/ha; menos de 1 kg por planta

SUELO: Franco arenoso, con grava y material calcáreo

CONDUCCIÓN E IRRIGACIÓN: Guyot bilateral; riego por manto

VITICULTURA: En conversión biodinámica

COSECHA: Tercera semana de marzo

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

FERMENTACIÓN: Levaduras indígenas; bins plásticos; 7% de racimo entero; pisoneo; 25–28 °C durante 2 semanas.

MALOLÁCTICA: Sí

CRIANZA: 20 meses en barricas francesas de 600 L, de 7 años de uso; 12 meses en botella.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 13,8–14% vol

PH: 3,52

AZÚCAR RESIDUAL: Sin azúcar residual declarado

SULFITOS TOTALES: Menos de 70 mg/L