



GRAN CORTE 2020



VARIEDAD //	50% Malbec, 50% Cabernet Franc
VARIETY //	50% Malbec, 50% Cabernet Franc
VIÑEDOS //	Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo Sur, Mendoza. 1040 m.s.n.m.
VINEYARD //	Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo South, Mendoza. 1040 m.a.s.l.
EDAD DEL VIÑEDO //	3 años.
VINEYARD AGE //	3 years old.
COSECHA //	11/Mar/2020 / 01/Abr/2020.
HARVEST //	Mar/11/2020 / Apr/01/2020.
RECOLECCIÓN //	Manual en cajas plásticas de 18 kgs.
PICKING //	Hand-picked and carrid in plastic boxes of around 40 pounds.
ELABORACIÓN //	Maceración pre-fermentativa en frío durante 72hs. 100 % fermentado en tanques
WINE MAKING PROCESS //	de acero inoxidable a temperatura controlada de 25-29 oC con maceración de 28 días. Fermentación maloláctica natural.
	Cold Pre-fermentative maceration for 72 hrs. Completely fermented in stainless steel vats at controlled temperature between 25 and 29oC. Maceration of 28 days. Natural malolactic fermentation.
CRianza //	Doce meses en barricas nuevas de roble de 225 litros (90% francés y 10% americano).
AGEING //	Twelve months in new oak barrels. (90% French oak and 10% American oak).
ESTIBA DE BOTELLA //	Mínimo de 6 meses.
BOTTLE AGEING //	At least 6 months.
ALCOHOL //	14.2 % v/v.
ALCOHOL //	14.0 % v/v
AZÚCAR RESIDUAL //	1.85 g/l.
REMAINING SUGAR //	1.85 g/l.
ACIDEZ TOTAL //	5.40 g/l (Ac. Tartárico).
TOTAL ACIDITY //	5.40 g/l (Tartaric Acid)
PRESENTACIÓN //	Cajas por 6 botellas 750 ml o cajas por 12 botellas 750 ml.
PACKAGING //	6 x 750 ml cases and 12 x 750ml cases.
ENÓLOGO //	José Luis Biondolillo.
OENOLOGIST //	José Luis Biondolillo.