

BERRINCHE

de Herencia

Fichas técnicas HERENCIA 2019

BLEND DE TINTAS

Variedades: 50% malbec – 20-% cabernet franc- 15% Syrah- 15% tempranillo

Año: 2019

Zona: pampa el cepillo- Valle de Uco

Altura: 1050 m.s.n.m

Viñedos: 16 años

Rendimiento: malbec: 60 qq – cabernet franc 80qq- Syrah 100qq- tempranillo 80qq

Suelos: semi profundos – arenosos con presencia de carbonato de calcio

Riego: por surcos con agua de montaña

Cosecha: Manual en Tachos de 20kg

Vinificación: las 4 variedades por separado. Fermentación tradicional con levaduras seleccionadas. Maceración pre fermentativa de 72hs con remontajes diarios. Sobre maceración de 3-4 días. Selección de barricas y corte final.

Fermentación maloláctica 100% todas las variedades – algunas en piletas de hormigón otras en barricas

Crianza: en piletas de hormigón con époxi y luego en barricas usadas de roble francés y americano entre 12 y 14 meses

Estiba: 3 meses en bodega

Potencial de guarda: 10 años o más



www.lattaricowines.com

✉ bodegalattarico@gmail.com

@ [lattarico.wines](https://www.instagram.com/lattarico.wines)

f [lattaricowines](https://www.facebook.com/lattaricowines)