



LATTARICO

Valle de Uco
Mendoza

CORTE ESTILO ITALIANO
* ROSSO DI TUPUNGATO *



Año: 2021

Composición: 85% SANCIOVESE 15% SYRAH

Zonas: SANCIOVESE (EL ZAMPAL)

TUPUNGATO • SYRAH (EL CEPILLO) SAN CARLOS

Actitud: 1100 MTS SNM / 1050 MTS SNM

Cosecha : MANUAL EN TACHOS DE 20 KG

Fecha de cosecha: 08/03/2021 • 10/03/2021

Elaboración: MÉTODO TRADICIONAL EN PILETAS DE HORMIGÓN POR SEPARADOS. MACERACIÓN PRE FERMENTATIVA 72HS. TRABAJOS DE EXTRACCIÓN MUY SUAVES EN EL SANCIOVESE PARA OBTENER LAS MEJORES CARACTERÍSTICAS DE LA UVA. CORTE FINAL 7 DÍAS ANTES DEL FRACCIONAMIENTO, FILTRADO Y ENVASADO.

Guarda: 6 MESES EN PILETAS DE HORMIGÓN / SIN CONTACTO CON MADERA

Potencial de guarda: 5/7 años

Características: COLOR ROJO DE INTENSIDAD MEDIA CON Matices violáceos, brillante. EN NARIZ PODEMOS ENCONTRAR NOTAS DE FRUTA ROJA SUAVES COMO GROSELLAS, MORAS Y FRAMBUESAS Y DEJOS ESPECIALADOS. NOTAS DE FRUTO SECOS CARACTERÍSTICOS DEL SANCIOVESE Y DEJOS MINERALES FRESCOS PROVENIENTES DE LAS ZONAS. EN BOCA ES LIGERO, VERTICAL CON ACIDEZ AMABLE AL PALADAR Y SABORES COMPLEJOS. DE FINAL Y RECUERDO MEDIO.

www.lattaricowines.com

✉ bodegalattarico@gmail.com

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

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