

*Estancia  
Los Cardones*



**Cepa:** 100% Garnacha

**Cosecha:** 20 de Febrero n bins de 400 kilos

**Fermentación:** Suave despalillado. Diversas microvinificaciones con levaduras indígenas a una temperatura promedio de 17 a 19 grados.

**Tiempo:** de 5 a 8 días.

Sin fermentación maloláctica.

**Crianza:** 9 meses en barricas de segundo y tercer uso.

**Alcohol:** 13,4%

**PH:** 3,6

**Acidez Total:** 5,6

### **Características:**

os suelos de laja azulada que cubren parte alta de nuestro viñedo de Tolombón - tal como sucede en algunas regiones del Rodano francés donde domina la Garchana - fue lo que nos incito a plantar esta variedad en la zona mas pedregosa de nuestro viñedo.

Una pequeña producción que hoy día lleva a tu copa la primera Garnacha salteña de Argentina.

LA  
**NUBE**  
DEL  
**VINO**