

## ALFA CRUX CORTE

UBICACIÓN PAMPA EL CEPILLO, VALLE DE UCO

Finca Alfa Crux

Se realiza una matriz de Tempranillo y Malbec y luego se estructura con Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.

### RENDIMIENTO

4.000 Kg / Ha

### ELABORACIÓN

Cada una de las variedades que lo componen año tras año se elaboran por separado, el blend se realiza luego de su paso por bodega.

La cosecha se realiza en cajas, de manera manual, donde el momento de cosecha es fundamental ya que se realiza en su máximo potencial buscando equilibrio en la carga tánica y madurez. Cuidadosa selección de racimos y granos. Fermentación en fermentadores rotativos de roble francés, en piletas de concreto y tanques troncocónicos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 24 y 26 °C. El contacto con las pieles se determina sensitivamente por degustación de acuerdo a las características de cada variedad. Luego de 20 o 25 días de contacto pelicular se realiza el desvine.

El 75% del vino es criado en barricas de roble francés de 1er uso durante 18 meses, la fermentación maloláctica se realiza dentro de las barricas. Clarificación natural y sin filtrado.

Tiempo en botella: 12 meses

Potencial de guarda: 30 años