



VINOS DE AUTOR
ALTOTINTO
MÉXICO

SELECCIÓN

VINO TINTO FINO



VARIEDAD DE UVAS: 40% Cabernet Sauvignon, 30% Tempranillo, **COSECHA:** 2013. 20% Syrah y 10% Petit Syrah.

ENÓLOGO / AUTOR: L. Chiappella (Uruguay).

REGIÓN VITIVINÍCOLA: Valle de la Grulla (Ejido Uruapan, Delegación Santo Tomás), Ensenada, Baja California.

CLIMA: Días cálidos y noches frías que contrastan sobre el estrés diurno de la planta. Leve brisa marina, acompañado de los vientos aliseos que influyen e impactan en épocas cercanas a la vendimia logrando un nivel deseado de calidad.

AGRICULTURA: Orgánica y artesanal, empleando mano de obra local.

TIPO DE RIEGO: Riego por goteo de manantial subterráneo.

SALINIDAD DEL AGUA: 450 partes por millón (PPM) considerándose zona de salinidad casi nula.

TIPO DE SUELO: Arenoso y limoso. **PRODUCCIÓN POR HA:** Entre 5,500 y 7,000 kg/ha

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN: Entre 2,500 y 4,000 plantas/ha.

EDAD DE LA VIÑA: Promedio entre 5 y 30 años.

TIPO DE COSECHA: Recolección manual, en cajas de 20 kilos y en su madurez óptima.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 180 m sobre el nivel del mar.

DISTANCIA INFLUENCIA MARÍTIMA: 27 km de la costa del Pacífico.

FECHA DE VENDIMIA: Septiembre 2012

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 25 días con levaduras seleccionadas.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí **TIEMPO DE GUARDA MÁXIMO:** 5 años

CRIANZA EN BARRICA: 9 meses en barrica de roble.

CRIANZA EN BOTELLA: 12 meses como mínimo, desde su embotellado.

FECHA DE EMBOTELLADO: Febrero 2015.

ENVASADO: Vino levemente filtrado. Puede contener sedimentos propios del vino.

CAJAS PRODUCIDAS: 1,774 cajas de 6 botellas de 750 ml. 159 cajas de 12 botellas de 375 ml.



BOTELLA 750 ML
Borgoña 680 gr

CÓDIGO EAN
7503019102237

CORCHO
Natural Plus.



CAJA / EMBALAJE

Largo: 32,5 cm
Ancho: 24,5 cm
Alto: 18 cm
Peso botella vacía: 1.626
Peso caja vacía: 0.326
Peso total: 10.082



PALLETS

Medida estándar

Cajas por cama: 15
Camas por pallet: 8
Cajas por pallet: 120
Peso total: 1209.84