



RAFAEL BIONDI

FICHA TÉCNICA

**Blend 2015**



*Surcado*

1. PORCENTAJES DEL CORTE

- 80% Bonarda
- 13% Cabernet Franc
- 07% Petit Verdot

2. FECHA DE COSECHA DE LAS UVAS

El Bonarda, en la cuarta semana de Marzo. El Cabernet Franc en la tercera semana de abril y el Petit Verdot en la cuarta semana de abril.

3. PROCEDENCIA DE LA UVA

El Bonarda es del valle del Desierto, Santa Rosa; el Cabernet Franc y el Petit Verdot son del Valle de Uco.

4. MÉTODO DE ELABORACIÓN

Las uvas fueron cosechadas durante la madrugada desde las 4 de la mañana y hasta las 10 hs del mismo día, luego fueron trasladadas a una cámara frigorífica donde estuvieron durante 20 horas, al día siguiente se despalillaron, se agregaron enzimas para obtener los taninos y pectinas de las piel y la semillas de la uva y fueron almacenadas en un tanque de acero inoxidable de 10.000 litros a una temperatura de 10 grados durante 3 días para una pre fermentación y maceración en frío. Después se sembraron levaduras especiales de origen francés y se elevó la temperatura del tanque a 22 grados para que comenzara la fermentación durante 12 días, mientras fermentaba se iba remontando 3 veces por día y también se pisoneaba el sombrero. Una vez terminada la fermentación se descubó y se prensó el sombrero para obtener más pectinas y taninos y se trasegó a un nuevo tanque donde reposo hasta julio del 2015 durante ese tiempo se hicieron varios trasiegos para dejar atrás las borras. Luego pasó por roble francés, seguido de una filtración abrillantadora por el uso de filtros lenticulares, finalizando al momento de fraccionamiento por el uso de cartuchos absolutos de membranas. Vale aclarar que cada cepa se fermentó por separado con procesos similares para luego hacer el corte de acuerdo al gusto de nuestro winemaker Don Rafael Biondi. 12 meses de barrica de roble francés.

. FECHA DE FRACCIONAMIENTO / junio de 2016.

. DATOS ANALÍTICOS / Alcohol: 13,6 %v/v  
/ Acidez total: 5.60 g/l

