

# SOLITO VA CARBÓNICA 2022

## NOTA DE CATA:

Color rojo intenso con tintes negros. Nariz frutada y fresca. Se perciben notas de fruta roja y negra, notas herbales y delicadas notas vegetales. En boca es expresivo y sutil, fluido y con buena textura. Con acidez marcada y un largo final.

## MARIDAJE:

Pizzas y pasta con salsa capresse.

PARTIDA LIMITADA  
MICROVINIFICACIONES  
HECHAS A MANO



**ORIGEN:** Pampa El Cepillo, Valle de Uco.

**VARIEDAD:** 100% Malbec

**ENOLOGO:** Leandro Velazquez.

## COSECHA:

Cosecha manual en cajas de 17 kgs, la cosecha se realiza de forma temprana para obtener bajo alcohol y buena acidez. La misma se realiza a primera hora de la mañana.

## CARACTERÍSTICAS DE NUESTRO VIÑEDO:

El Malbec es proveniente de un espaldero de 35 años ubicado de la zona de Pampa El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza.

## CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN:

La uva se coloca cuidadosamente en bines plásticos de tal forma de no romper granos. La maceración carbónica se realiza durante 10 días. Luego los granos se rompen y se lo dejan en contacto con el escobajo durante 24 hs. Después se prensa y termina la fermentación alcohólica en barrica de sexto uso. Se conserva durante 3 meses durante en barricas de 6to uso.

## COMPOSICIÓN:

Alcohol: 12,0 %

*Leandro Velazquez*  
LEANDRO VELAZQUEZ  
ENÓLOGO