BRUNETTO

VALLE DE UCO

ARGENTINA

Elegancia, complejidad y equilibrio.
Viñedos antiguos en la altura de los Andes.
Corazón Italiano, alma Argentina.

CORTE:
80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah

VIÑEDOS:
Sangiovese, parral, plantado en 1970 – La Arboleda
Syrah, espaldero, plantado en 1992 – La Consulta
Merlot, espaldero, plantado en 2000 – La Consulta

CUÁNDO COSECHAMOS:
Degustación diaria en campo, junto a estudio de perfil analítico del mosto para, de acuerdo con el diseño del vino, determinar el momento perfecto para la cosecha.

CÓMO COSECHAMOS:
Cosecha manual en pequeñas cajas de 20 kg.

ENOLOGÍA SIN REGLAS:
Despalillado sin molienda. Fermentación de los granos enteros de Sangiovese en pequeñas piletas de hormigón, mientras que el Merlot y el Syrah son co-fermentados en pequeños bins de 120x120. En ambos, casos, solo delestages y pisoneos. Maceración post-fermentativa de por lo menos una semana. Fermentación maloláctica completa.

CRIANZA:
100% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble francés, 15% nuevas, resto usadas, todas de 500L.

2021	93 puntos	DescoR ChadOS				
2020	93 puntos	JAMESSUCKLING.COM	94 puntos	DescoR ChadOS	93 puntos	Tim Atkin
2019	93 puntos	JAMESSUCKLING.COM	94 puntos	DescoR ChadOS	16,5 puntos	JancisRobinson.com
2018	93 puntos	JAMESSUCKLING.COM			91 puntos	vinous