



Finca La Igriega Blend 2015 | Felipe Stahlschmidt

Nombre Bodega: FINCA LA IGRIEGA

Nombre Vino: FINCA LA IGRIEGA BLEND

Añada: 2015

Fecha de embotellado (/degollado en espumosos): 01/02/2017

Pecio venta al público sugerido en ARG (SRP \$) 440

Refleja la expresión genuina de Paraje Altamira en la que se busca obtener una mayor complejidad utilizando distintos varietales del terroir.

Denominación de Origen: Paraje Altamira

Color: Tinto

Tipo: Blend tinto seco

Tipo de uva: MALBEC 68%, CABERNET SAUVIGNON 25%, CABERNET FRANC 4% y PETIT VERDOT 3%

Alcohol: 14%

pH/acidez: 3.8 / 4.6

Azúcar residual: 1.3

Características de los viñedos (edad, suelos, etc.):

10 años; suelos franco arenosos, con cantos rodados aluvionales a 75 cm de profundidad, con depósitos calcáreos.

Elaboración (incluyendo levaduras usadas):

Se cosechó cada uno de los varietales priorizando la fruta en el momento de la madurez, se descobajó y fermentó cada una de las variedades por separado. En todos los casos se fermentó con temperaturas controladas para proteger los sabores frutados y no sobre extraer taninos. Al final de la fermentación se envió a barriles donde se completó la fermentación maloláctica.

Se conservó en barriles durante 6 meses. Luego se realizó el corte y se lo volvió a enviar a barriles durante cuatro meses más. Después de 10 meses de permanecer en barriles, se trasegó a piletas de hormigón en donde se conservó hasta el fraccionamiento.





Una vez fraccionado, se conservó en botella durante 6 meses.

Crianza: 10 meses en barrica francesa de segundo y tercer uso. Luego de fraccionado, se mantuvo 6 meses en botella antes de comercializar.

Número de botellas producidas: 4.000

Mercados: Argentina, USA y China.