



### NOTAS DE CATA

En vista presenta tonalidades rojizas, profundo y con alta intensidad. Es muy intenso aromáticamente, con aromas de fruta fresca, vainilla, el roble está presente y bien integrado. Ofrece elegancia y complejidad aromática. En boca presenta una entrada delicada, los taninos son maduros y redondos, con final persistente.

LA  
FOLIE

2022

LA  
FOLIE

2022

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

PLANTAS POR HECTÁREA

ALTURA DEL VIÑEDO

SUELO

CLIMA

COSECHA

ELABORACIÓN

CRIANZA

PRESENTACIÓN

ALC. VOL.

AZ

AC

PH

Valle de Uco, Mendoza.

5.500 (alta densidad)

1.050 mts. sobre el nivel del mar.

Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.

Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año).

Manual, en cajas plásticas de 18 kg.

Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24°-28° C.

En vasijas de 100-150 hl.; maceración extendida durante 30-45 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.

12 meses en barrica de roble francés.

Luego 6 meses de reposo en botella bajo temperatura y humedad controladas.

Estándar (750 ml)

14,30 Vol.

2,46 g/l

5,22 g/l

3,74



ANTUCURA

VINEDOS | BODEGA



[www.anticura.com](http://www.anticura.com)