



# STAPHYLE

PARTIDA LIMITADA

*Malbec - Cabernet  
Sauvignon*

## 5000

Botellas

### VIÑEDO

Cosecha	2018
Viñedo	Finca Familia Porretta,
Terroir	Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud	960 m.s.n.m.
Superficie total	55 hectáreas
Superficie Varietal	10 hectáreas
Cuartel / Hileras	1B / 25 hileras - 8A / 28 hileras
Conducción	Espaldero alto
Riego	Por Goteo
Edad de las vides	18 años.
Suelo	Franco Arcilloso.
Viñedo con defensa antiheladas.	

### VINO

Composición	50% Malbec - 50% Cabernet Sauvignon
Alcohol	14%
Azúcar	1.79
Acidez Total	4.80
PH	3.7

### ELABORACIÓN

Cosecha	Manual
Fermentación Alcohólica	Tanques de acero inoxidable.
Tiempo y temperatura de Fermentación	25°C y 23 días
Técnica de Maceración	Tradicional
Paso por Roble	barricas nuevas Boutes de 225 litros, 12 meses
Producción en Botellas	5.000

### NOTAS DE CATA

El enlace fraterno de estos dos vinos se perpetúa con estilo y elegancia. Su color rojo vivaz advierte lozanía, vigor y estirpe. Es fragante, complejo, floral, con notas de mermelada y vainilla. Arrolla al paladar con su singular suavidad e intensa estructura.

Temperatura de servicio: 16 ° a 18° C



BODEGAS  
**STAPHYLE**  
MENDOZA - ARGENTINA

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