

Beber con moderación
Prohibida su venta a menores de 18 años

CHECHE MANDINGA · COSECHA 2020



Ficha técnica

NOMBRE COMERCIAL

Cheché mandinga 13/20

AÑO DE COSECHA

2020

GRAD. ALCOHÓLICA

14,15%

AZÚCARES TOTALES

2 grs/lts

ACIDEZ TOTAL

5,7 grs/lts

COMPOSICIÓN VARIETAL

50% Malbec - 50% Cabernet Sauvignon

EDAD DEL VIÑEDO

6 años con un rendimiento de 6.000 kg/ht.

ALTURA

1650 mts. sobre el nivel del mar

VENDIMIA

Segunda quincena de marzo, cosechado manualmente en cajas de 20 kg. Se busca punto de madurez polifenólica para la cosecha, madurez de la pepita, intensidad de color en la piel de la uva.

VINIFICACIÓN:

Una parte fue fermentado en tanques de acero inoxidable con temperaturas que varían desde 25 a 28 °C, se hace una maceración post fermentativa de aproximadamente 10 días, buscando complejidad y estructura. Otra parte fue fermentada en barricas de roble francés.

FERMENTACIÓN

Fermentación alcohólica tradicional con temperatura controlada. %100 maloláctica natural

CRIANZA

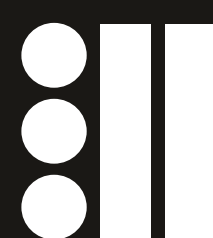
18 meses en barricas de roble francés de primer uso

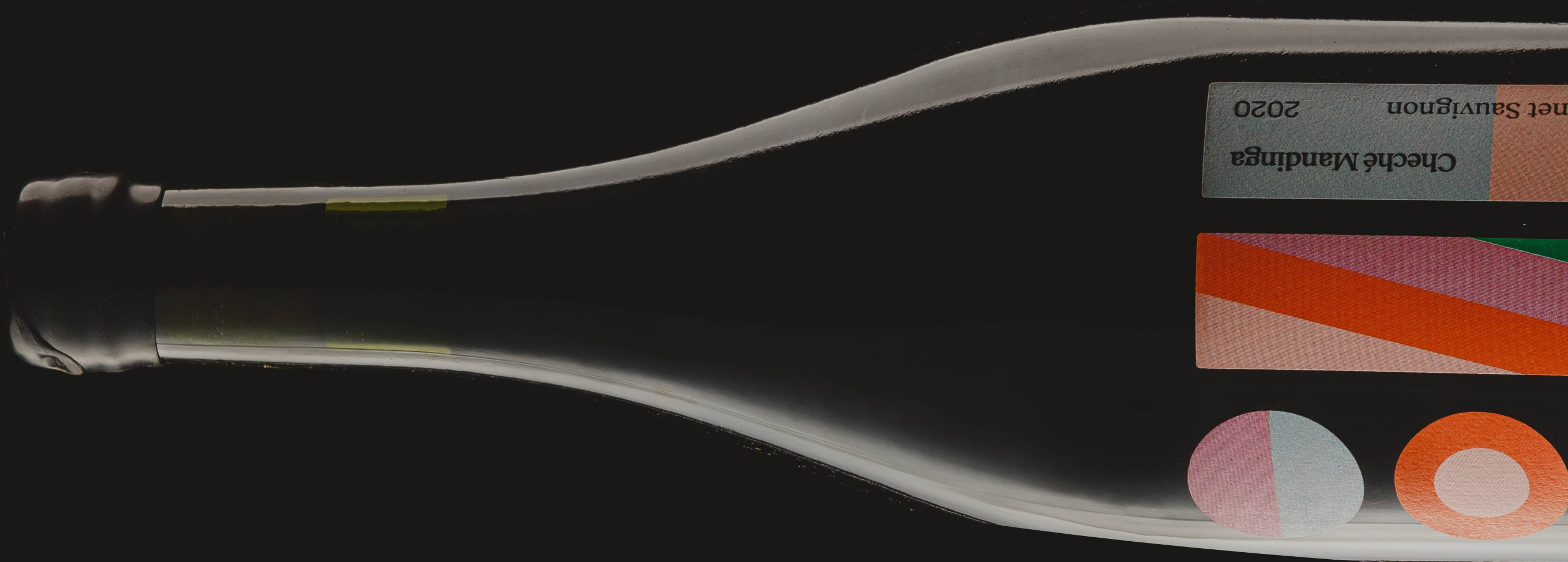
Cheché Mandinga

2020

Malbec - Cabernet Sauvignon

13/20







Nota de Cata

El emblema de la Bodega. Este poderoso Blend de Malbec y Cabernet Sauvignon, presenta un color rojo rubí, con matices profundos. En nariz, presenta aromas especiados, frutales como ciruelas y frutos rojos, acompañados de notas a cuero y vainilla, aportadas por la crianza en barricas por más de 1 año.

En boca, presenta un ataque seco, amable; con estructura que aportan su acidez presente y sus taninos perfectamente domados, culminando con un agradable y continuo final.

 **381 412 8701**
 **bodega1320.com.ar**

