

La Quebrada

De los viñedos situados cerca de las Sierras de Pie de Palo, estas uvas se reúnen para hacer un vino joven y frutado.



Origen: SAN JUAN - ARGENTINA



Varietal: BONARDA | TEMPRANILLO | SYRAH

Cosecha: Vino joven del año



Viñedos: Uvas provenientes del Valle de Tulum en la provincia de San Juan. Sistema de conducción espaldero, riego por goteo, suelos francos, altura 680 m.s.n.m.



Elaboración: Cosecha Manual. Fermentación y adición de levaduras seleccionadas, control de acidez y pH. Sistema de filtración a través de membranas de 0,45 micrones de porosidad.



Crianza: En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada, fermentación malo láctica natural.



Notas de Cata: Vino joven, producto de un equilibrado corte de uvas Bonarda, Tempranillo y Nebiolo, que cosechadas en su momento óptimo de madurez, sirven para elaborar este clásico de La Quebrada, pleno de color y aroma de frutas rojas.



Análisis

Alcohol: 12.7 % Vol

Acidez Total : 5.2 g/l (Acido Tartárico)

Azúcar: 6.4 g/l

PH: 3.7



BODEGAS BÓRBORE
DESDE 1936

Colón 750, San Martín (5439) San Juan, Arg.

+54 264 4971482

www.bodegasborbore.com.ar