

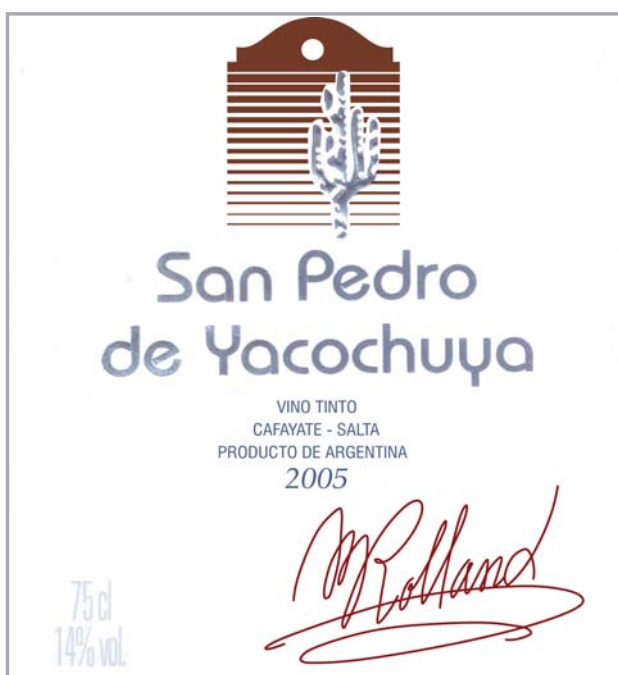
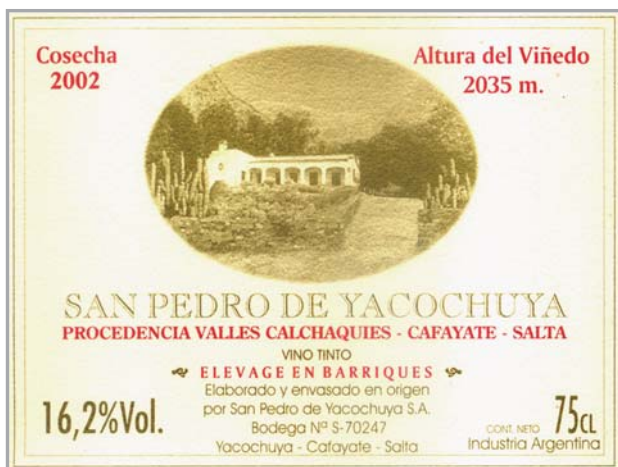


San Pedro
de Yacochuya

San Pedro de Yacochuya Tinto

Cosecha 2006

Cafayate - Salta - Argentina



- Variedad: 85% Malbec. 15% Cabernet Sauvignon.
- Viñedo: Finca Yacochuya, Valles Calchaquíes, Cafayate, Salta, Argentina.
- Tipo de viña: espaldero.
- Edad de la viña: más de 60 años.
- Riego: Por surco, con aguas de vertiente.
- Altura sobre el nivel del mar: 2.035 metros.
- Producción: 4.200 cajas de 6 botellas de 750 cm3.
- Cosecha: Cosechado a mano, en cajas de 18 kg. cada una, en su maduración óptima
Mesa de selección.
Marzo / Abril de 2006
- Vinificación:
Fermentación de 10 días a 28 - 30°C.
- Maceración larga en tanques de 12.500 litros de acero inoxidable, a temperatura controlada.
- Fermentación Maloláctica en barrica.
- Sin filtrar.
- Enólogo: Marcos Etchart (Cafayate, Salta, Argentina) & Michel Rolland (Pomerol, Bordeaux, Francia).
- Crianza: 12 meses:
Barricas de roble francés de segundo uso (70%)
Barricas de roble francés nuevo (30%)
Puesto en botella: Enero 2008
- Guarda estimada: 4 - 5 años.