

# Jauría

Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Bonarda, Syrah



*Al probar este vino podemos encontrar un abanico de sensaciones, aromas a frutillas, ciruelas, hierbas frescas, notas cárnicas, ahumados, vainilla y chocolate, complementados con muy buena estructura, acidez y taninos presentes, obtenidos en su estadía en barricas de roble francés y americano.*

## FICHA TÉCNICA

### VIÑEDO

Ubicación	Agua Amarga Tupungato
Altura	1200 msnm
Año de plantación	1995
Sistema de riego	goteo
Fertilización	no
Produccion p/ha	80 qq

### COSECHA

Fecha	25 de Marzo
Forma	manual en cajas

### PROCESOS DE VINIFICACION

Bodega	LA AZUL S.A.
tipo de molienda	despallado
Maceración	
pre-fermentativa	96 horas a bajas temperaturas
Otras técnicas	delestages
Fermentación	
Cepa de levaduras	Saccharomyces cereviseae
Duración	12 - 18 días
Temperatura	24°C - 26°C

### Maceración

post-fermentativa 13 - 30 días

### Fermentación

Malolactica 100% natural

### PROCESOS DE AÑEJAMIENTO

Tanque	Acero inoxidable
Madera	12 meses 30% roble Americano, 70% roble frances

### EMBOTELLADO

Filtración	placas abiertas
Añejamiento	
en botella	mínimo 12 meses
Total producción	3,000 botellas