



Finca
Ambrosía

Luna Llena Cabernet Franc - Malbec
09 DE MARZO 2020

- **Ubicación del viñedo**
Gualtallary, Mendoza, Argentina.
- **Altitud**
1.250mts / 4.150ft sobre el nivel del mar.
- **Suelo**
De gravas altamente calcáreas de la era cuaternaria.
- **Composición varietal**
50% Cabernet Franc - 50% Malbec.
- **Momento de cosecha**
Luna Llena, 09 de marzo de 2020.
- **Cosecha**
Manual, en cajas de plásticas de 18 kg.
- **Rendimiento promedio**
8.000kg por ha - 3,2 tons por acre - 61 hl/ha
- **Fermentación**
Alcohólica en piletas de cemento. Maloláctica en barricas de roble francés usadas.
- **Alcohol**
14,8°.
- **AT / AV / PH / Az residual**
5.71 / 0.38 / 3.80 / -1.93 grs
- **Tiempo de guarda**
6 meses en barricas francesas usadas y al menos 6 meses en botella.
- **Producción**
6000 botellas.

Notas de cata:

La luna influye en muchos aspectos de la vida, principalmente en los eventos en los que la gravedad y los líquidos están involucrados, y esto es bien sabido por científicos y productores de frutas y verduras.

Las prácticas vitivinícolas y la elaboración del vino también se ven afectadas por la luna, con mayor intensidad cuando está llena.

La energía de esta fase lunar ha sido capturada en Luna Llena Cabernet Franc - Malbec.

Todos los procesos como poda, cosecha, molienda, prensado, trasiego y embotellado se realizaron durante las luminosas noches de luna llena.

Este vino muestra la calidad y el poder de las uvas. No se utilizó biotecnología como enzimas, bacterias o clarificantes. Fue fermentado con levaduras nativas.

Están invitados a degustar y sentir la particular energía capturada en este vino