



Finca
Ambrosía

Luna Llena
Cabernet Franc - Malbec
28 MARZO 2021

- **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, 28 de marzo de 2021.
- **Cosecha**
Manual, en bins plásticos.
- **Rendimiento promedio**
8.000kg por ha - 3,2 tons por acre - 61 hl/ha
- **Fermentación**
Alcohólica en piletas de cemento.
- **Alcohol**
14,5°.
- **AT / AV / PH / Az residual**
6,27 / 0,47 / 3,8 / -1,8 grs/l.
- **Tiempo de guarda**
6 meses en piletas de cemento.
- **Producción**
Partida limitada de 9.618 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 este Cabernet Franc - Malbec.

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

Las uvas fueron co-fermentadas con levaduras nativas.

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