



**BODEGA
DAL BORG**

ALMANDINO TANNAT 2021

Varietal: 100% TANNAT
Región: Valles Calchaquíes, Salta
País: Argentina
Enólogo: Daniel Heffner
5.400 botellas

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo, se destaca por sus aromas a frutos negros y rojos, como el cassis y la frambuesa, con notas a morrón asado y un final especiado. Sus taninos dulces y acidez equilibrada le brindan a este vino gran elegancia y persistencia en boca.

VIÑEDO

Viñedo ubicado a 1.700 metros de altura, en la localidad salteña de Animaná, en el piedemonte de las Sierras de Quilmes. El clima es desértico con gran amplitud térmica, escasas precipitaciones y suelo franco arenoso con abundante roca. El sistema de conducción utilizado es espaldero y el sistema de riego es por goteo.

VENDIMIA

La cosecha fue manual y se realizó en cajas de 20 kg, durante la tercera semana de febrero, en las primeras horas de la mañana, para ingresar la uva fresca a la bodega.

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable, a temperatura controlada entre 24° y 26°C durante aproximadamente 14 días, luego se realizó una maceración post fermentativa por 4 días. La fermentación maloláctica fue espontánea. 20% del vino tuvo crianza en barricas de roble francés de tercer uso por dos meses y luego se armó el blend con el vino restante.

ANÁLISIS

Alcohol: 14,8 % v/v.
Azúcar residual: 2,3 g/L.
Acidez: 5,3 g/L.
PH: 3,72

