

# Pecado Tinto

Varietal: Blend de Tintas

País de Origen: Argentina

## Notas de Cata

De color rojo intenso con matices violáceos. En nariz, es un tinto muy frutado, fresco, con notas de ciruelas. Es un vino joven, fácil de beber. De volumen medio, con acidez equilibrada y muy buen final.

## Viñedos

Las viñas ubicadas en Mendoza están conducidas en espalderos altos. Este es un sistema de mediana expresión vegetativa. Los suelos son franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional. Son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se realiza por surco con aguas provenientes de deshielos.

## Vendimia

La primavera fue normal, y hacia el final un poco lluviosa. En un lapso corto, en noviembre, se acumularon alrededor de 100mm a 150mm de lluvia, dando como resultado que los ríos bajen con menos caudal de lo normal, y así se estimuló el crecimiento de las plantas en el período necesario. A su vez, las plantas brotaron tarde, pero con los últimos días de mucho calor, se corrigió el retraso en los viñedos. Como consecuencia hubo una pequeña disminución de la cosecha que se tradujo en una vendimia de muy buena calidad.

## Vinificación

La vendimia comenzó a mediados del mes de Abril. La uva se recolectó en forma manual y se procedió a su elaboración, para lo cual se usaron levaduras seleccionadas y se fermentaron a una temperatura controlada entre 23°C a 27°C, durante 14 días.

## Análisis

Graduación Alcohólica: 12,8%

Acidez Total: 5,43 g/l

Azúcar Residual: 2 g/l

pH: 3,7

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690716601

CAJA: 7791690716618

PESO BRUTO: 7KG

PALETIZADO	Cajas x Pallet	150
	Cajas x Piso	30
	Cantidad de Pisos x Pallet	5
	Largo del Pallet (cm)	120
	Altura del Pallet (cm)	166,9
	Ancho del Pallet (cm)	100
	Peso Bruto del Pallet (kg)	1.080
	Apilabilidad	NO
	Tipo de Pallet	Americano

