



## *DANZA DE LOS CORZOS*

**75% CABERNET SAUVIGNON · 25% MERLOT**

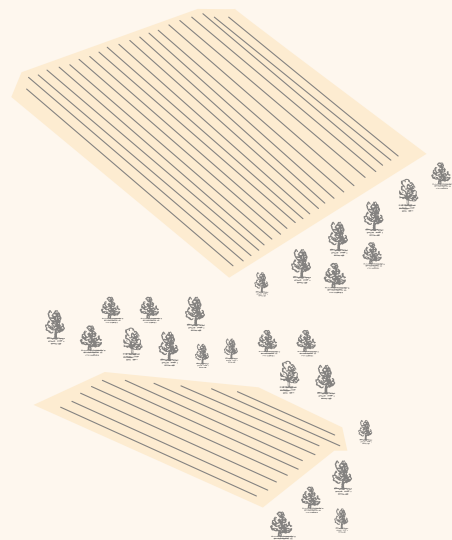
PRODUCCIÓN AÑADA 2022: 997 BOTELLAS DE 750ML.

ELABORACIÓN: UVAS DESPALILLADAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SEPARADA POR VARIEDADES EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA DE 28°C.

MACERACIÓN PRE Y POST FERMENTATIVA EN FRÍO CON DELESTAGE.

FERMENTACIÓN MALOLÁTICA Y CRIANZA EN BARRICA DE ROBLES FRANCÉS DE 300 Y 500 L.

13,5% ALC.



---

PARCELA: CABERNET: 4700 M2, MERLOT: 889 M2

SUELO: RODENO, ARENISCAS DE CUARZO Y SÍLICE

---