

SIN REGLAS

Sin Reglas Wines. Created and Drunk by owners



SIN CULPA 100% MALBEC

Composición

Microvinificado en tanques de 2500 litros de acero inoxidable.

Viñedo: El Peral y Gualtallary

Altura: Entre los 1000 msnm y 1150 msnm

Manejo del viñedo: Cargador

Composición del suelo: Franco limoso arenoso y de gran profundidad con un gran equilibrio de temperatura.

Riego: Por goteo

Rendimiento: 9.000 kilos por hectárea.

Fecha cosecha: Fines de Marzo

Flujo / Encubado: Por gravedad, sin utilización de bombas.

Maceración fría: 6 días a 8°C

Fermentación: Microfermentaciones en tanques de 2000 litros con un control de temperatura entre 24° y 26° entre 25 días y en el final se liberan a 30°.

Maceración fría: 6 días a 8 grados.

Fermentación manoláctica: En barrica

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés.

Nota de cata del enólogo:

Color: Violáceo profundo, intenso

Nariz: Sutiles notas de cerezas y moras.

Boca: Amable, ligero, con buen equilibrio. Taninos finos y violetas

Temperatura de servicio

14° C - 16° C

**¡SUMATE AL
CONSUMO CONSCIENTE!**
sin papel, sin capuchón metálico
botellas reutilizadas

Elaboramos vinos de forma responsable, siendo cuidadosos en cada etapa del proceso. Usamos botellas reutilizables, sin papel ni capuchón metálico. Además por cada caja vendida, nos comprometemos a plantar un árbol y forestar nuestro entorno.

Se trata de que nuestras acciones generen el MENOR impacto ecológico y el MAYOR efecto positivo para la sociedad presente y futura.

Te invitamos a ser protagonista de tus compras, siendo consciente y responsable de tus decisiones, para colaborar con el bienestar social, económico y ambiental.