



# Sangiovese 2022

100%

## Historia del Varietal

Este varietal aparece en tierras mendocinas gracias a la llegada de nuestros descendientes italianos, maestros viticultores, quienes cultivaron con sus propias manos la cepa insignia de la región de La Toscana (Italia).

Hoy el sangiovese expreso toda su plenitud en la zona de Ugarteche, Luján de Cuyo. Desde allí trabajamos en una parcela específica, donde se realizó una microfermentación a partir de 5 hileras de viñedos seleccionadas 365 días previos a la cosecha 2022.

## Suelos

Francos arenosos con gravas de diferentes tamaños, y limo arcilloso. Rico en materia orgánica.

### ARGENTINA



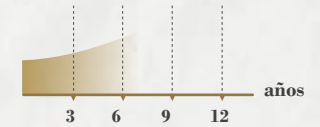
### MENDOZA

Zona de origen:

Ugarteche,  
Lujan de Cuyo  
800 msnm  
Alto rio Mendoza.



Potencial de guarda: 7 años



Ph: 3,81

**Datos analíticos:** Acidez total: 6,5 g/l

OI: 14.7 °GL

## Viñedos

Tipo de conducción, espaldero alto. Riego por surcos, 21 años de antigüedad. La zona posee un microclima ideal para que los racimos maduren lentamente hasta alcanzar la concentración de azúcar necesaria.

## Vinificación


Cosecha manual en cajas de 13 kg, a fines de marzo. Selección de racimos, despalillado y selección de granos. Encubado en tanques ovoides de 1250 litros, nutrición y levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica controlada, descube manual y prensado en prensas de jaula de baja presión. *Crianza:* FML en barricas de roble francés y roble húngaro durante 12 meses.


## Estiba

6 meses en sub-suelo de bodega a temperatura natural. Se aconseja, antes de ser consumido, decantar 20 minutos antes de beberlo.


## Enólogo

Gabriel Donozo

 donozoberlanga

 info@bodegadonozoberlanga.com

 Oficina Comercial  
Commercial Branch (+54 9 261) 15 5270 834

 Dr. Moreno 2865 | M5502ALB  
Ciudad de Mendoza | Mendoza | Argentina

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

