

Divendres

**VARIETALES:**

Malbec-Cabernet-Syrah- Petit Verdot

ZONA DE PRODUCCIÓN:

Tupungato - Tunuyan

CONDUCCIÓN DEL VIÑEDO:

Espaldero

RIEGO:

Por goteo

ANTIGÜEDAD DEL VIÑEDO:

20 años

RENDIMIENTO:

90 qq/ha

ALTITUD:

1100 msnm

ELABORACIÓN:

Elaborado por método tradicional, con agregado de levaduras seleccionadas, nutrientes especiales. Cada variedad se elabora por separado y luego se realiza el corte de acuerdo al año.

Con una fermentación de 10 días a temperaturas que van desde los 25° a 29°C y maceración extendida.

NOTAS DE CATA:**VISTA:**

Color Bordo profundo a negro, con tonos violáceos.

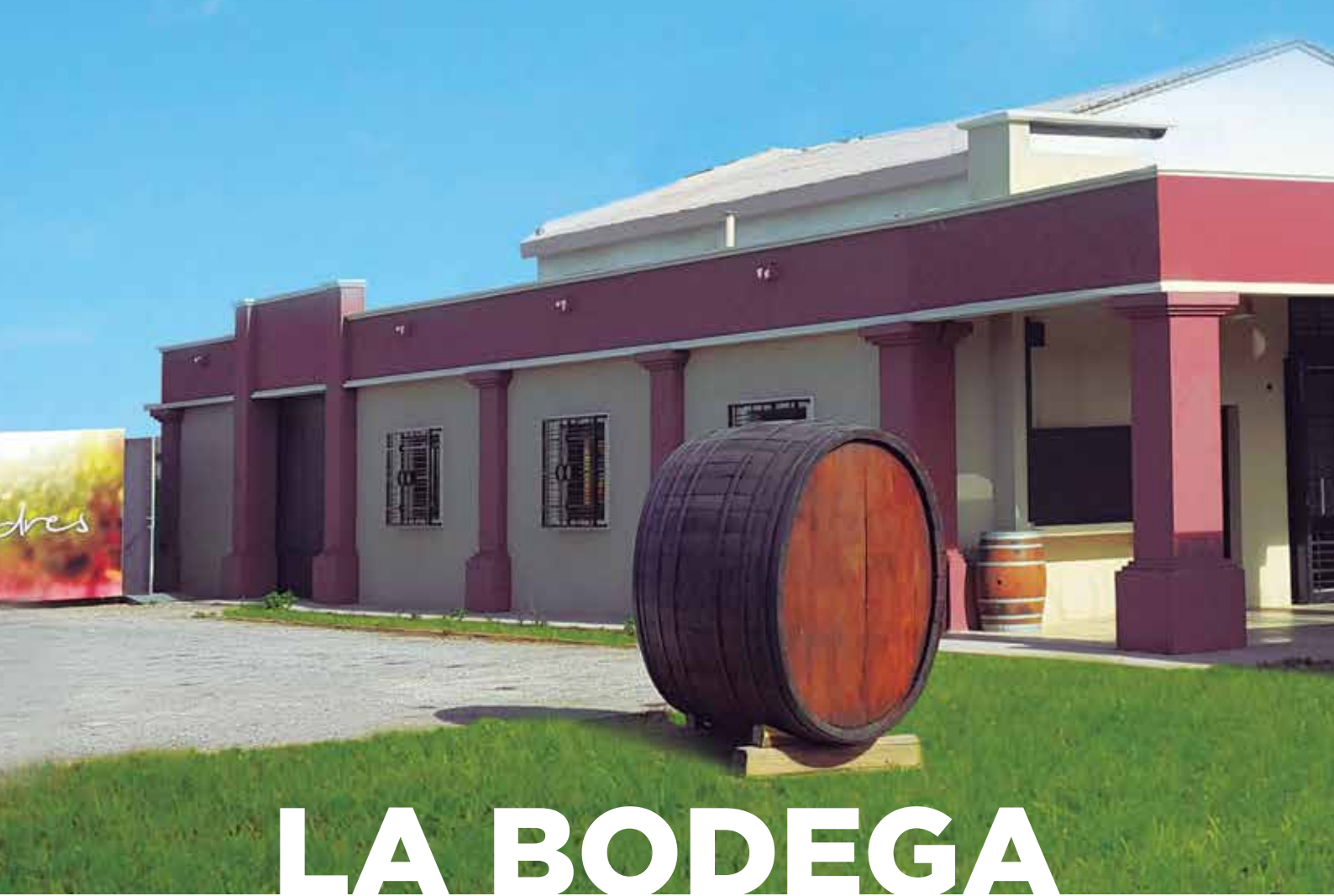
NARIZ:

Su bouquet, está compuesto por la fruta fresca, moras, guindas, también hay una presencia de la pimienta blanca del Cabernet S. y un fino aroma a frutas del Syrah.

BOCA:

De gran equilibrio entre el azúcar y la acidez, su paso por barricas hizo amalgamar los distintos perfiles de sus variedades que componen el vino. Es amplio y deja un gran recuerdo.

La nuez aparece presente y da la nota de complejidad, dejando un sabor típico de la zona de producción.



LA BODEGA

Bodega Divendres es un espacio concebido para producir no solo buenos vinos, si no grandes momentos. Por eso creamos Divendres, donde el vino es el medio y el fin por el cual nos encontramos a disfrutar amigos, historias y placeres.

Con una capacidad para producir 90 mil botellas por año, Divendres cuenta con pequeñas vasijas para la elaboración de sus vinos, lo que nos permite producir caldos mimados que expresan a través de los años nuestra pasión por esta tierra.

Posee salones ideales para la realización de degustaciones y catas de producto, proponiendo un lugar donde cada experiencia es estimulada por el paisaje, la calma y las copas.

COMO LLEGAR

BODEGA
Divendres

www.divendres.com.ar

