

# MOSSO

**Nombre de Bodega:**

**BODEGA MOSSO**

**Nombre del Vino:**

**FAMIGLIA MOSSO BLEND**

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Varietales:** 55% Cabernet Sauvignon + 45% Malbec

**Añada:** S/C

**Alcohol:** 14.7% vol

**Acidez:** 5,7 g/l

**Azúcar Residual:** 3,07 g/l

**PH:** 3,1

**CONTRATISTA FINCA:** LUIS MENDEZ (trabaja junto a Familia Mosso desde 1979)

**INGENIERO AGRÓNOMO:** JUAN GIUGNO

**ENÓLOGO:** RUBEN SFRAGARA

## VIÑEDOS

El Malbec proviene de los viñedos de Lunlunta (860 m sobre el nivel del mar), el Cabernet Sauvignon es de Medrano. Ambos terruños pertenecen al departamento de Maipú, Mendoza.

## VINIFICACIÓN

Molienda suave con fermentación clásica durante 7 días, utilizando levaduras seleccionadas a temperatura controlada. Remontajes frecuentes y delestaje en su maceración prolongada que se extiende por 20 días.

**CRIANZA EN ROBLE:** Cabernet Sauvignon: 10 meses en roble francés segundo uso. Malbec: 8 meses 30% del volumen en roble francés primer uso y 70% del volumen en roble americano de segundo uso. Guarda estimada en 6 años



Piamonte Mendoza S.A.

Av. España 596 – Piso 1 – CP (5500) Ciudad – Mendoza – Argentina - Tel/Fax: +54 261 4292468

[www.mossowines.com](http://www.mossowines.com)