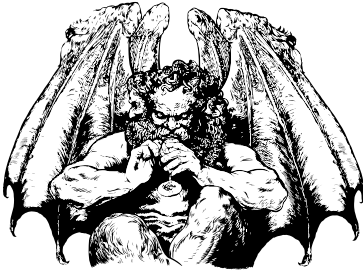


# SIN REGLAS

Sin Reglas Wines. Created and Drunk by owners



## CALCHAQUÍ

PARTIDA 2

95% TANAT Y 5% MERLOT

### Composición

Microvinificado en tanques de 2500 litros de acero inoxidable.

**Viñedo:** Salta, Valle de Cafayate.

Altura: Entre los 1000 msnm y 1150 msnm

Manejo del viñedo: Guyot doble

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

Riego: Por goteo

**Rendimiento:** 6.000 kilos por hectárea.

Fecha cosecha: Primera semaba de Marzo.

Embotellado: -

**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:** entre 12 y 16 meses.

Partida 2: 7.903 botellas.

### Nota de cata del enólogo:

Color: Violeta profundo intenso

Nariz: Fruta de cereza negra, mora y notas sutiles de eucalipto

Boca: Vino de gran volumen y concentración, potente en boca de buen equilibrio, de final largo y vibrante

### Alcohol

14,3 % Vol

### Temperatura de servicio

14° C - 16° C

### *Andresito y Horacito:*

*Horacio Scaiola (vitivinicultor y restaurantero) y Andresito Ridois (Bodeguero / Champañero / Hacedor de Laberintos / artista plástico), dos amigos que luego de descorchar 1000 botellas juntos empezaron a elaborar ediciones únicas de distintos viñedos, buscando el vino que mas gustaba. Así nació el Proyecto sin reglas, dedicado a pequeñas partidas de alta gama microvinificadas.*

*Siempre recordando que La vida en la tierra es un poco de infierno y vino*