

yoli

BY KALÓS

2016
RESERVA

MALBEC
CABERNET FRANC
PETIT VERDOT

MENDOZA

ARGENTINA

yoli

BY KALÓS



YOLI by Kalós, é a mulher de Calixto, a estrela da família. Yolanda foi a escolhida, a mulher com quem o avô compartilhou todos seus anos de vida e formou sua família. Um Assemblage Reserva que a interpreta: forte, amável e singular.

COMPOSIÇÃO VARIETAL

45% Malbec

35% Cabernet Franc

20% Petit Verdot

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

Altamira, San Carlos, Mendoza. Altitude 1150 msnm (*Malbec*). Barrancas, Maipú, Mendoza. Altitude 759 msnm (*Cabernet Franc* y *Petit Verdot*).

SOLO

Pedregoso, calcário em pequenas superfícies e aluvial (*Malbec*). Profundo, aluvial e pedregoso (*Cabernet Franc* e *Petit Verdot*).

ANO DO VINHEDO

20 anos (*Malbec*), 20 anos (*Cabernet Franc*) e 18 anos (*Petit Verdot*).

DIA DA COLHEITA

Colhe-se entre a segunda e terceira semana de abril (*Malbec*). Entre a terceira e quarta

semana de março (*Cabernet Franc*) e entre a primeira e segunda semana de abril (*Petit Verdot*). Os três varietais são colhidos em caixas de plástico de 15 - 17 kg.

TIPO DE MACERAÇÃO

Maceração pré-fermentativa em frio entre 3 e 5 dias a 8°C

TEMPO TOTAL DE MACERAÇÃO

Entre 15 e 20 dias

TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO

20 - 25°C com picos de 28°C

TEMPO EN BARRIS

18 meses (*Só o Malbec*)

TIPO DE BARRIS

Franceses e americanos

TOTAL DE GARRAFAS 15 000

GUARDA entre 5 y 10 anos

ÁLCOOL 14,5

