



·REBELION·

FICHA TÉCNICA



COSECHA

AÑO DE PLANTACIÓN: Manual

MOMENTO: 2da semana de Marzo



ELABORACIÓN

TIPO TOT DE MACERACIÓN: 12 días

TEM MAX DE FERMENT: 28°C

LEVADURAS: Indígenas

FERMENT MALOLACTICA: 100%

CLARIF Y ESTAB: Natural con frío



CRIANZA

USO DE ROBLE: Si

TIPO: Barricas de 4to uso + duelas en pileta

TIEMPO: 6 meses



GUARDA

TIEMPO EN BODEGA: 9 meses

TIEMPO MIN EN BOTELLA: 6 meses