



VIÑAS DEL PERCHEL QUEBRADA DE HUMAHUACA

RUNA

Runa 2018 es un tinto de color rojo oscuro intenso, con aromas de fruta roja madura y especias típicas de la *Quebrada de Humahuaca*, con tenues notas tostadas producto de su crianza en barricas de roble. Su entrada en boca es potente y opulenta, llena el medio de boca con fruta y muestra una expresión profunda y larga, de gran volumen en el paladar. Taninos firmes, buena textura y músculo. Final largo y profundo.

AÑO DE COSECHA | 2018

VARIEDAD | Syrah 60% y Malbec 40%

PRODUCCIÓN | 2.600 botellas.

POTENCIAL DE GUARDA | 10 años.

VIÑEDOS

Las uvas de este vino tienen en promedio 15 años de edad y provienen de nuestra propia finca situada en Villa el Perchel, Huacalera, a 2625 metros de altura, en el corazón de la histórica Quebrada de Humahuaca. Los viñedos se tratan de manera natural, utilizando una viticultura sustentable con nuestro ambiente.

AGRONOMÍA Y ENOLOGÍA | Gabriela Celeste

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

«Buscamos que nuestro Runa tenga una identidad pura de este terruño, por lo que no intervenimos el vino, dejando que exprese lo mejor de sí.»

DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual y cuidadosa selección de racimos de uvas. Ambas variedades son fermentadas y maceradas en tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas. Posterior a ello son criadas individualmente en barricas para, tras 12/14 meses, ensamblarse en el Runa. No filtramos nuestros vinos, sino que son decantados naturalmente y luego embotellados con todos los cuidados necesarios. Estiba superior a los 12 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO | 16°C

Recomendamos decantar al menos 45 - 60 minutos antes de servir.

MARIDAJES

Combina muy bien con comidas campestres como chivito a la cruz.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 15,8°

Acidez total: 5,6 g/l

PH: 3,9

Azúcar residual: 1,8 g/l

WWW.VIÑASDELPERCHEL.COM.AR