



Finca Cordón El Cepillo. Viñedo Biodinámico.

Finca salvaje no sólo por la gran altura a la que se encuentra, que genera una gran amplitud térmica, sino también por la casi nula intervención propia de la filosofía biodinámica. La sutileza enológica en la elaboración de sus uvas es la clave para lograr vinos únicos de naturaleza elegante y mineral propia de este terroir.

Ubicación:

El Cepillo, San Carlos, Mendoza, Argentina.

LATITUD: 33°50 Sur. **LONGITUD:** 69°10 Oeste. **ALTITUD:** 1200 a 1300 m sobre el nivel del mar.

Ecosistema.

CLIMA: Templado y seco, con días soleados y noches frescas. Las suaves brisas presentes durante todo el año, nos aseguran una excelente sanidad de las uvas.

SUELO: De origen aluvial, va desde el más profundo areno-limoso al pobre y rocoso, rico en carbonato de calcio (mejor conocido como “caliche”), ambos sitios con buen drenaje y fertilidad media a pobre.

Plantación.

Plantado en 2006 con casi 40 ha. Se terminó en 2017 con 66 ha plantadas. Superficie total: 81 ha.

VARIEDADES CULTIVADAS:

- Malbec: 42 ha; clon 80, clon 10 y de selección.
- Syrah: 12 ha; clon 174 y selección graffigna.
- Cabernet franc; 2 ha
- Sauvignon Blanc: 3 ha; clon 297.
- Viognier: 3 ha; selección.
- Pinot Noir: 4 ha; clon 667, 828, 943.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldero alto.

SISTEMA DE PODA: Guyot y cordón bilateral.

RENDIMIENTO: 50 a 70 qq/ha.

DENSIDAD: 5500 plantas/ha: 1,8 m entre hileras y 1 m entre plantas.

Cuartel de alta densidad de Malbec selección masal, de 6950 plantas/ha.

SISTEMA DE RIEGO: Riego por goteo

VIÑEDO BIODINÁMICO: Certificado Orgánico por Letis y Biodinámico por Demeter.

PARA MAS INFORMACIÓN DE LA BODEGA:

escorihuelagascon.com.ar

Facebook: facebook.com/escorihuelag

Twitter: @escorihuelag

Instagram: @escorihuelag

Vimeo: @escorihuelag