

# Monteficalle IGT Toscana 2011



## Cepas

Merlot 40 %  
Cabernet Sauvignon 40 %  
Sangiovese 20 %

## Vendimia

Merlot: cosecha a mano el 12 de septiembre de 2011  
Sangiovese: cosecha a mano el 16 de septiembre de 2011  
Cabernet Sauvignon: cosecha a mano el 18 de septiembre de 2011

## Vinificación

Fermentación alcohólica y maceración durante 22 días (Merlot), 24 días (Sangiovese), 25 días (Cab. Sau.), en cubas de cemento. Fermentación maloláctica en barricas de acero.

## Crianza

24 meses en pequeñas barricas de madera usadas

## Producción

900 botellas

## Fecha de embotellado

6 de septiembre de 2014