



EDICIÓN LIMITADA "LA RENGA"



EL DIABLO Y LA MUERTE CORTE DE TINTAS

COMPOSICION VARIETAL

50% Malbec- 25% Petit Verdot - 25% Tannat, de Agrelo, Luján de Cuyo.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso. Aromas a fruta roja, pimientos y espárragos combinados con notas de café tostado le aportan complejidad en nariz. Robusto y equilibrado en boca con notas de ciruelas y pimientos. Ideal para acompañar carnes rojas y vegetales asados, carnes blancas con salsas especiadas.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18° C

ALCOHOL

14,00%

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de Marzo.

COSECHA

Manual en cajas de 17kg

RENDIMIENTO

10..000Kg/Ha

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 5 días a 6-8 °C. Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 10 días con temperatura controlada entre 24-26 °C. Remontajes diarios con délestages al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 12 días.

CRianza

8 meses. Roble francés y Americano

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

3-5 años

EDICIÓN LIMITADA

20.000 botellas



PRESENTACIÓN

750 ML

Caja x 6 botellas