



VARIETALES



RED BLEND

COMPOSICIÓN VARIETAL

50% Malbec, 25% Cabernet Franc, 25% Petit Verdot, de Agrelo, Luján de Cuyo.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo profundo. Complejidad y elegancia aromática con predominio de frutos rojos. Suave en boca untuoso con gran volumen y persistencia. Ideal para acompañar carnes rojas, pastas o carnes blancas con salsas especiadas.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de marzo, inicio de abril.

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO

9.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 7 días a 6-8 °C, buscado resaltar el carácter frutal de este vino. 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 5 días.

CRIANZA

8 meses en Roble. Roble Francés y Americano. Tostados Suaves.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

2 años.

PRESENTACIÓN

Caja X 6 X 750 ml

Caja X 12 X 750 ml