

800 SOLES

BLEND 2017



VARIETADES	Malbec 50% Cabernet Franc 30% Syrah 10% Cabernet Sauvignon 10%
VIÑEDOS	Agrelo, Lujan de Cuyo Vista Flores, Valle de Uco.
DENSIDAD	7.000 plantas / hectárea.
COSECHA	Manual. Primera quincena de abril.
VINIFICACION	Maceración en frío durante 12 días a 6° C Fermentación alcohólica a 27°-28° C con levaduras indígenas durante 27 días. Fermentación maloláctica y crianza 100% en barrica de roble francés durante 15 meses. Sin filtrar.
NOTAS DE CATA:	De color rojo rubí profundo con tintes púrpura. En nariz recuerda la fruta roja madura, ciruela y cassis. Notas florales tales como violetas, a chocolate y ahumadas. Taninos presentes y firmes, redondos y aterciopelados. De perfil elegante. Muy buena acidez, cuerpo carnoso, de muy buen volumen y excelente equilibrio. Largo y placentero final .