



BLEND

COMPOSICIÓN

Merlot 50% - Cabernet 30% - Malbec 20%

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

El Peral, Tupungato, Valle de Uco y La Consulta, San Carlos, Valle de Uco.

ALTURA

A 1100 - 1300 msnm.

VINIFICACIÓN

Cosecha: manual, primera quincena de Abril, se recolectó en Bins de 500 kg.

Recepción: descubajado.

Maceración fría: 48hs a 10°C

Fermentación: 10 días a temperatura controlada entre 25-27°C con remontajes diarios. Uso de levaduras seleccionadas.

Corte. Filtración. Embotellado en frío.

Crianza: en botella durante 3 meses

NOTA DE CATA

Vista: Brillante, de intenso color rojo rubí.

Olfato: Complejo y delicado, donde confluyen las notas frutales frescas aportadas por el Malbec sobre una base de matiz especiado entregado por el Merlot y Cabernet.

Boca: Elegante y suave, de acidez equilibrada, buen cuerpo y persistente final.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16 - 18°C.

DATOS DEL VINO

Alcohol: 12.80 % v/v

Azúcar: 4 g/l

Acidez total: 5.80 g/l

BODEGA
ESTANCIA
MENDOZA