



BLEND

COMPOSIÇÃO

Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 30% - Malbec 20%

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

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

ALTITUDE

A 1100 - 1300 msnm.

VINIFICAÇÃO

Colheita: manual, durante a primeira quinzena de abril, em caixas plásticas de 500kg.

Recepção: desengaçadeira.

Maceração a frio: 48h a 10°C

Fermentação: 10 dias sob temperaturas controladas, entre 25 e 27°C, com remontagens diárias.

Adição de leveduras selecionadas.

Corte, filtragem e engarrafamento a frio.

Envelhecimento: na garrafa, durante 3 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vista: Brillhante, vermelho rubi intenso.

Nariz: Intenso e delicado, com aromas de fruta fresca próprio do Malbec, e notas de especiarias conferidas pelo Merlot e pelo Cabernet Sauvignon.

Boca: Elegante e macio, com acidez equilibrada, bom corpo e persistente final.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Entre 16 - 18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12,80% v/v

Açúcar: 4g/l

Acidez Total: 5,80g/l

BODEGA
ESTANCIA
MENDOZA