



EXIGENTE

Gran Reserva

BLEND 2019



VARIETALES

50% Malbec

30% Cabernet Sauvignon

20% Syrah

TERROIR

Ubicación Geográfica: Altamira, San Carlos, Mendoza, Arg.

Altura: 1.150 m.s.n.m.

Conducción y Riego: Viña baja con riego por surco.

Clima y Suelo: Semi desértico, areno-arcilloso, permeable.

Cosecha: Entre 10 y 20 de abril, en forma manual.

Rendimiento: 80 quintales/hectárea.

PRÁCTICA ENOLÓGICA

Método de elaboración: Tradicional, 24 días post-fermentativa.

Crianza: 15 meses en barrica de roble francés tostado suave

Crianza en botella: 12 meses en estiba, en subsuelo

Tapón: Corcho natural súper medida 45 x 24 mm.

NOTAS DE CATA

A la vista presenta color rojo violáceo con tintes negros. En nariz se aprecian frutos rojos, humo y sutiles notas de cuero. En boca se percibe ciruela madura, mermelada y muy buena estructura.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Temperatura de Servicio: 14-18°C

Maridaje: Carnes rojas asadas, quesos, carnes de caza.

Decantación: 60 minutos en decanter.

Conservación: No superior a los 20°C