



EXIGENTE

Reserva

RED BLEND 2020

VARIETALES

70% Malbec
20% Cabernet Sauvignon
10% 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: Fin de marzo y principio de abril, en forma manual.

Rendimiento: 90 quintales/hectárea.

PRÁCTICA ENOLÓGICA

Método de elaboración: Tradicional de 24 días, post fermentativa, en piletas de cemento.

Crianza: 15 meses en barrica de roble francés de segundo uso.

Crianza en botella: 6 meses en estiba, en subsuelo.

Tapón: Corcho natural súper medida 45 x 24 mm.

NOTAS DE CATA

A la vista presenta color rojo rubí con tonos violáceos y azulados. En nariz apreciamos frutos rojos maduros, con notas de chocolate y vainilla. En boca se aprecia equilibrio, con buena estructura y largo final.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Temperatura de Servicio: 15°C

Maridaje: Ideal para disfrutar con carnes rojas, picadas potentes, quesos y carnes de caza.

Decantación: 60 minutos en decanter.

Conservación: No superior a los 20°C
