



TEXTO SÚBITO



60% CABERNET SAUVIGNON
40% PETIT VERDOT

Cosecha: 2019

Zona de producción

Cabernet Sauvignon: Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco.

Petit Verdot: Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco.

Vinificación

Cosecha manual con bins de 300 kg.

Selección manual de racimos y uvas con despalillado.

Maceración, Pre-Fermentación: Almacenamiento en frío durante dos días a 8°C / 46°F.

Fermentación: 14 días a temperatura controlada. Maceración, Post-Fermentación: 4 días con remontados diarios.

Fermentación maloláctica: En tanques, seguida de una crianza posterior en barricas de roble americano de primer uso durante 12 meses.

Estiba en botella: 6 meses a temperatura controlada.

ALCOHOL 13,6 % v/v	AZUCAR RESIDUAL 3,3 g/l	ACIDEZ TOTAL 5,5 g/l	PH 3,7
-----------------------	----------------------------	-------------------------	-----------

Notas de cata

De color rojo rubí intenso y oscuro. Presenta aromas elegantes y complejos, con notas de frutos rojos como guinda y casis junto con un carácter muy característico de pimiento morrón complementado con matices herbáceos de eucalipto. En la boca este vino se destaca por su gran estructura y personalidad, con taninos firmes complementados con notas de vainilla y caramelo y buena longitud y persistencia en boca. Un vino notable que ejemplifica el Terroir del Valle de Uco.

Premios

Añada 2019

90 Puntos - Gilbert & Gaillard

92 Puntos - VINUS