



TEXTO SÚBITO



55% MALBEC
45% CABERNET FRANC

Cosecha: 2020

Zona de producción:

Malbec: Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco

Cabernet Franc: 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 tanque, 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 13,5 %v/v	AZUCAR RESIDUAL 3,2 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, como frambuesas, cerezas y otros frutos rojos, además de notas especiadas que recuerdan a la pimienta negra. En boca, este vino se destaca por su impresionante estructura y personalidad. Los taninos firmes se combinan con notas de vainilla y caramelo, lo que le confiere redondez y persistencia en el paladar. Un vino notable que expresa claramente el terroir del Valle de Uco.

Premios:

Añada 2020

94 Puntos, Medalla de Oro – VINUS

90 Puntos – Descorchados

Medalla de Oro – Mundus Vini Summer



textosubitowines



textosubitowines.com