

<http://www.allwine.com.br/conheca.htm>



SIGNATURA BLEND CARLOS BASSO 2005

Produtor: Finca La Amalia: La Consulta, San Carlos e Finca Los Montes Negros: Los Arboles, Tunuyán.
Variedades de uvas: 50% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot e 10% Syrah.
Colheita feita no momento de maturidade ideal para cada variedade de uva.

Descrição

Sedutor. Profundo vermelho brilhante. Este vinho é a hierarquia muito complexa com aromas de frutos vermelhos maduros e notas de especiarias. O paladar é concentrado, sabor forte e boa estrutura.

Elaboração

Removido com cuidado depois de um ligeiro aperto das uvas com os rolos, cada variedade foi enviado para tanques de aço inoxidável com volume baixo. Depois de retirar os sedimentos grossos em média 50% do vinho cresceu em barris de carvalho.

Produção: 7000 garrafas.

Engarrafamento: Maio de 2005.

Dados Analíticos

Álcool: 14%.

Açúcar: 3.31 g / l

Acidez total: 4.86 g / l

PH: 3,6

Prova da safra 2008. VI ExpoVinhos Curitiba, 26/07/2014, Restaurante Maggiore.