



Composición Varietal: Malbec 45%, Cabernet Franc 5%, Cabernet Sauvignon 40% y Bonarda 10%.

Uvas: Provenientes de Valle de Uco (1.100 mts s.n.m. – suelos pobres) y Lujan de Cuyo (980 mts s.n.m. – suelos intermedios).

Viñedos: De más de 50 años, con rendimiento menor a las 8 Tn por Ha.

Cosecha: Realizada a mano en cajas plásticas de 17 kg.

Appasimento: Racimos expuestos a vientos secos durante 3 semanas a temperatura ambiente, hasta perder alrededor de un tercio de su peso.

Selección: Manual de racimos y bayas.

Maceración: 12 días a 10°C.

Fermentación Alcohólica: Con levaduras indígenas durante 14-16 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura entre 25 y 27 °C.

Fermentación Maloláctica: En barricas nuevas de roble Francés.

Crianza: En barricas de roble Francés durante 12 meses.

Elaborado y Fraccionado en origen.

Datos Analíticos:

Alcohol: 14.7%

PH: 3.50.

Acidez total: 5.55 g/l.

NOTAS DE CATA: Profunda intensidad de color, rojo rubí con reflejos violáceos. En nariz expresa gran complejidad, violetas, miel, mermelada de moras y ciruelas maduras con algunas características especiadas de pimienta y hierbas aromáticas. Luego de unos minutos, aparecen notas de vainilla y especias dulces cedidas por el roble francés. Boca cremosa, taninos firmes y dulces. Final largo y persistente.

Maridaje: carnes rojas, pastas, foigrass, risotto, tablas de quesos, y hace una perfecta alianza con chocolates y con pasteles a base de frutas secas como nueces y avellanas. Potencial de Añejamiento: 8 años a partir de la cosecha.