

# SPECIAL BLEND

## 2013



*"Intenso aroma a frutos rojos, moras negras, un toque de frutos secos y especias."*

### NOTAS TÉCNICAS

Composición Varietal:  
Malbec (40%) – Cabernet Sauvignon (40%) – Merlot (20%)

Alcohol: 14,4 % vol.  
Azúcar: 3,5 gr/lit  
Acidez Total : 5,20 gr/lit  
pH: 3,70

### VINIFICACIÓN

La fermentación se realiza cada variedad por separado y utilizamos el sistema de vinificación tradicional con pisaje y delestaje. La maceración promedio de cada una de las variedades de 30 días aproximadamente. Cumple con la fermentación malo-láctica en un 100%. La crianza, en barricas de roble francés, se realiza en dos etapas, los primeros 8 meses cada variedad por separado y después de este tiempo, se realiza el Blend definitivo, volviendo a las barricas hasta completar los 15 meses de crianza.

### NOTAS DE CATA

De profundo color rojo púrpura. Intenso aroma a frutos rojos, moras negras, un toque de frutos secos y especias, Notas de chocolate y tabaco. Recuerdos a patay (algarrobo blanco)  
En boca se presenta frutado, sedoso, equilibrado, sensual, succulento, de evidentes taninos suaves y maduros.  
Vino muy elegante con un extraordinario final de boca.

### POTENCIAL DE GUARDA

Entre 8 y 10 años.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

16° C – 17°C.

— BODEGA —  
**DEL FIN DEL MUNDO**  
— PATAGONIA ARGENTINA —

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO  
Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia Argentina.  
Tel/Fax: (+ 54 299) 485 5004 / 485 5083  
OFICINA NEUQUÉN  
San Martín 195, 5º piso, oficina 3 (Q8300LKC) Neuquén, Patagonia Argentina.  
Tel/Fax: (+ 54 299) 442 4040 / 448 1302  
OFICINA BUENOS AIRES

Safrá 2014. Almoço em 26/05/2019. Chácara Colombo.