



## SANGUINARIA MALBEC 2020

*Nuestros vinos alegres, expresivos, una demostración joven de fruta, amabilidad, balance. Vinos pensados para disfrutar en cualquier momento, en cualquier lugar, con cualquier comida. Vinos que fluyen, vinos para compartir.*

VARIEDAD	Cabernet Franc 100%
PROCEDENCIA	Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.
GRADO ALCOHÓLICO	14,7%
ALTURA DEL VIÑEDO	950 m.s.n.m.
AÑO DE PLANTACION	2002
TIPO DE SUELO	Suelo de origen glaciario - aluvional. Textura arenosa a franco - limosos, de muy buen drenaje.
DESCRIPCIÓN DEL SUELO	Espaldero bajo.
PRODUCCION POR HECTÁREA	6.000 Kilos/ha.
VENDIMIA	Mediados de Abril - Cosecha manual en cajas de 15 kg.
VINIFICACIÓN	Recepción de vendimia: doble selección de racimos y granos. Maceración previa en frío durante 5 días a 10°C. Fermentación alcohólica: 10 a 12 días con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas en tanques de acero inoxidable.
CRIANZA	Barricas de primer y segundo uso por 12 meses.
TIPO DE MADERA	Roble francés tostado suave.
TIEMPO DE ESTIBA EN BOTELLA	12 meses.
NOTAS DE CATA	Aromas intensos mentolados, eucaliptos que marcan frescura y elegancia. En boca dulce y sedoso de gran intensidad y persistencia.
VISTA	Intenso y profundo rojo rubí.
NARIZ	Notas concentradas de grosellas maduras, eucaliptos, pimienta, y especias dulces.
BOCA	Entrada dulce y fresca. De taninos dulces y redondos. Muchas expresión varietal y gran estructura.
ENÓLOGO	Attilio Pagli
POTENCIAL DE GUARDA	10 años.



DIEGO GUYET: 54 9 261 680 7047 - VALENTIN KRETSCHMAR: 54 9 261 382 4362 - DIEGO.G.GUYET@GMAIL.COM - FLIAKRETSCHMAR@GMAIL.COM