



FAMILIA
KRETSCHMAR

4 BROTES
GRAN VINO DE FAMILIA
Blend 2018

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	Malbec 58% - Syrah 26% - Cabernet Sauvignon 17%
PROCEDECENCIA	Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
ALTURA DEL VIÑEDO	1100 m.s.n.m.
AÑO DE PLANTACION	1914
DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO	Espaldero bajo con densidad de plantación de 7,500 plantas / hectárea.
PRODUCCION POR HECTÁREA	6.000 Kilos/ha.
VENDIMIA	Abril - Cosecha manual en cajas de 15kg.
VINIFICACIÓN	Recepción de vendimia: selección manual de racimos y granos. Maceración fría de 72hs, fermentación con temperatura controlada durante 12 días, y una maceración post fermentativa de 15 días.
CRIANZA	18 meses de bodega nueva.
TIPO DE MADERA	Roble francés de grano fino, tostado medio.
TIEMPO DE ESTIBA EN BOTELLA	12 meses.
NOTAS DE CATA	Un corte complejo y de gran intensidad, agradable y armonioso que invita a descubrir aromas y sabores dejándolo en copa o decantando. Un gran acompañante de carnes rojas asadas y de caza. De gran persistencia y untuosidad.
VISTA	Gran intensidad, rojo rubí con tonos negros muy brillante.
NARIZ	Elegante, intenso que recuerda a frutos rojos y negros, pimienta negra ahumada, eucalipto y tabaco que en su conjunto lo hace un vino muy complejo.
BOCA	Entrada de taninos marcados, jugosos de gran volumen, aromas a pimientos asados, tabaco, pimienta negra, retogusto de frutas negras, muy persistente.
POTENCIAL DE GUARDA	15 años.



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

Safra 2018. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.