



FAMILIA
KRETSCHMAR

CHUPASANGRE
BLEND 2019

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 Sauvignon 70% - Malbec 17% - Syrah 7% - Pinot Noir 6%
PROCEDENCIA	Vista Flores, Valle de Uco - Pedriel, Luján de Cuyo. Mendoza, Argentina.
GRADO ALCOHÓLICO	14%
ALTURA DEL VIÑEDO	1100 - 950 m.s.n.m.
DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO	Espalderos bajos con irrigación por manto, con el aporte de minerales que arrastran los ríos de los que se toma el agua de deshielo.
PRODUCCION POR HECTÁREA	10.000-12.000 Kilos/ha
VENDIMIA	Fines de marzo a mediados de abril, cosecha manual en cajas de 15 kg.
VINIFICACIÓN	Recepción de vendimia: selección de racimos. Fermentación: maceración fría de 48hs, luego se inicia fermentación la cual tiene una duración de 7 a 10 días a temperaturas controladas en tanques de acero inoxidable. El proceso toma aproximadamente 15 días.
CRIANZA	60% en barricas usadas por 6 meses.
TIPO DE MADERA	Roble francés tostado medio.
TIEMPO DE ESTIBA EN BOTELLA	6 meses.
NOTAS DE CATA	Con el 59% de sus uvas de Vista flores y el 41% de Agrelo, este vino logra expresar la frescura aromática de Valle de Uco y la estructura y complejidad del corazón de Agrelo, entregándonos colores brillantes de excelente intensidad. En nariz se presenta elegante, equilibrado con intensos aromas a verduras asadas, especias y frutas negras que se funden con sutiles notas de canela. En boca, tiene una entrada elegante, untuosa y de taninos jugosos, de gran volumen y persistencia.
VISTA	Rojizo con tonos anaranjados, brillante limpio.
NARIZ	Perfil piracínico, herbáceo con notas de frutas de carozo y negras, amalgamado con sutiles notas de roble.
BOCA	Entrada amable de gran volumen, con taninos marcados y jugosos que llenan la boca, haciéndolo muy persistente.
POTENCIAL DE GUARDA	5 años



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

Safra 2019. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.