



## *El Mendocino Red Blend*

### Ficha Técnica

- **Tipo:** Tinto Seco
- **País:** Argentina
- **Região:** Mendoza
- **Produtor:** Andes Grower
- **Uva:** 45% Malbec, 25% Cabernet Franc, 20% Bonarda e 10% Petit Verdot
- **Ano:** 2020
- **Gradação Alcoólica:** 13,5%
- **Vinificação:** Em tanques de aço inoxidável com leveduras indígenas do vinhedo. Temperatura de fermentação controlada entre 24-28 ° C. Fermentação-maceração de 7 a 10 dias. De duas a três remontagens por dia com dosagem controlada de oxigênio. 50% do vinho passa em média 05 meses em barris de carvalho Francês de 2º e 3º uso.

- **Comentários:** Cor rubi concentrada com aromas de frutos pretos, mentolado e balsâmico. Mostra profundidade e caráter. Na boca apresenta-se potente, intenso, mas com muito equilíbrio em boca devido a seu blend.
- **Harmonização:** Carnes vermelhas grelhadas, churrasco com carnes fortes e gordurosas. Molhos encorpados, queijos de média e longa cura.
- **Temperatura de serviço:** 16° - 18° C

*Safra 2021. Jantar em 13/12/2022. Digby Wine & Food.*