

RETO BLEND



VARIEDAD

Malbec 60%, Syrah 20%, 20% Cabernet franc

COSECHA

Luján de Cuyo, Pedriel, Vista Flores y Maipú, viñedos de 25 años. Riego superficial. Cosecha manual.

ELABORACIÓN

PRENSADO· prensa hidráulica suave (jaulas o canastos)

FERMENTACIÓN· Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 3-4 días a temperatura 8 °C - 10 °C de maceración en frío prefermentativa.

GUARDA· El 30% del volumen tiene un paso corto por madera durante 3 meses.

NOTAS DE CATA

COLOR· Rojo violáceo, intenso, límpido y muy brillante.

AROMA· Floral a violetas y rosas. Frutales cassis, grosellas, frutillas, leves ahumados a tabaco, chocolate, clavo de olor, especiados.

SABOR· Entrada dulce, persistente, muy buena concentración, untuoso, destacándose la frutas rojas y negras, frutillas, cassis. De taninos maduros, elegantes, redondos. Ahumado hacia el final de boca. Frescura, excelente acidez; persistencia alta.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....