

# 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

.....

.....

.....

.....

.....