

# INSPIRADO 2019



## **Composición Varietal:**

40% Malbec  
35% Cabernet Sauvignon  
25% PetitVerdot

## **Origen:**

Cabernet Sauvignon y Petit Verdot Lunlunta – Luján de Cuyo  
Malbec Los Arboles - Tunuyán - Valle de Uco  
Mendoza - Argentina

## **Suelos:**

Lunlunta se encuentra sobre la Margen Norte del Río Mendoza, con suelos de profundidad media y de tipo Franco.  
Los Árboles (1150msnm) posee suelos Franco arenosos con presencia de piedras tipo Canto Rodado, de Fertilidad Media a Baja, con bajo porcentaje de Material Orgánico.

## **Clima:**

De inviernos rigurosos y veranos cálidos con días templados o cálidos y noches muy frías.  
La amplitud térmica diaria es de unos 15°C, lo que favorece una muy buena producción de color y taninos en las uvas.

## **Cosecha:**

Se realizó manualmente.  
Malbec y Petit Verdot Primera semana de Abril.  
Cabernet Sauvignon Segunda semana de Marzo.  
Las uvas fueron transportadas hasta la Bodega en bins de 400 kilos de capacidad.

## **Elaboración:**

Se vinificaron tradicionalmente con movimientos de Remontajes, Pisoneos y Delestajes. Al Descube los vinos gotas fueron separados del vino prensa, y se crio en Barricas durante 6 meses cada varietal por separado, luego de ello se realizó el corte y el vino retornó a las barricas durante 6 meses más. Las Barricas utilizadas fueron francesas y Americanas; solo el 40% eran nuevas.

## **Notas de Cata:**

Aroma a frutas rojas maduras, especias dulces, chocolate y tabaco. En boca es de taninos dulces y estructurados, acidez equilibrada y final largo y persistente que siempre invita a experimentarlo nuevamente.

## **Notas técnicas**

Alcohol: 14,5 %  
Acidez Total: 5,70 g/l  
Azúcar: 2,0 g/l  
pH: 3,6