

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 Descubir 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