



Luna Roja Corte de Rojos Edición Limitada

Luna Roja ha recibido más de 30 premiaciones en concursos internacionales de vinos lo cual lo hacen la marca de vinos de autor más premiada de Argentina. A continuación nombramos algunos de ellos: WINE OF THE YEAR 2017 entregado por Ranking Mundial de vinos y licores por integrar el TOP 100 de vinos más premiados del mundo, Bonarda Argentina, Vinus Argentina, La Mujer Elige Argentina, Vinandino Argentina, Sub 30 Argentina, Finger Lakes IWC Usa, Tasters Guild Usa, Terravino Israel, Caribe IWC.

Enólogo Propietario: Nicolás Gabardós.

Variedad: 30% syrah, 70% malbec.

Vendimia año: 2022

Región: Barrancas, Maipú, Mendoza.

Conducción de viñedo: Espaldero de 15 años.

Sistema de riego: Por goteo.

Producción de uva por hectárea : 90 quintales(9.000kg) y 80 quintales(8.000gk)

Producción de botellas: 2.000

Maceración pre fermentativa en frío: 5 días 12 °c

Fermentación alcohólica: 10 días 26-29 °c con levaduras seleccionadas.

Maceración post fermentación: 5 días a 28 °c

Fermentación maloláctica: Si

Roble: Añejamiento durante 6 meses en duelas de roble francés tostado medio.

Alcohol: 13,8 - Ph: 3,70 - Acidez total 5,6 g/l de ácido tartárico.

Notas de degustación:

Vista: Brillante de color violáceo ciruela intenso.

Nariz: violetas, frutos del bosque (arándanos, frutillas, guindas) ciruelas maduras, mermeladas de frutos rojos, sutil aromas a vainillas y tostados.

Boca: Aterciopelado, equilibrado, de taninos suaves y dulces.

