



ÍCONO Blend 2018

Enóloga: María Eugenia Baigorria

Varietales: 50% Malbec, 30% Cab. Sauvignon, 15% Cab. Franc, 5% Petit Verdot.

Región de Origen: Perdriel (Luján de Cuyo) y Valle de Uco (Vistaflores y Altamira)

Detalles del viñedo: Suelo aluvial y riego plano.

Clima: Seco y continental con gran exposición solar que permite una perfecta maduración.

Cultivo de la vid: Espaldera en posición de sarmiento vertical.

Detalles de la cosecha: A mano, entre el 2 y el 15 de abril.

Rendimiento: 6500 kg/ha

Vinificación: Las uvas fueron despalilladas y estrujadas. Contacto-frío con la piel antes de la fermentación. 12 días de fermentación en depósitos de acero inoxidable a 19-24°C. *Délestages*. Maceración después de la fermentación. Fermentación maloláctica natural.

Crianza: Barricas de roble francés y americano durante 24 meses.

Color: Rojo granate con tintes azulados.

Aroma: Frutas rojas perfectamente maduras. También se aprecia una gran variedad de aromas provenientes del roble; vainilla, humo, tostados y especias. Pimiento verde y eucalipto.

Boca: Concentrado, expresivo y apetitoso. Los taninos sedosos dejan paso a un torrente de sensaciones en boca, con un final largo y contundente.

Contenido alcohólico: 14,5% Vol (20° C).

Acidez total: 5.20 g/l ácido tartárico.

Azúcar residual: 2.2 g/l.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

Tiempo de guarda: 10 años.