
TWO *wine* ARTISTS



EFECTO GRAN CORTE

Composición	Malbec 60% Carmenere 25% Cabernet Franc 15%
Ubicación del viñedo	La Consulta, San Carlos, Mendoza.
Edad del viñedo	40 años.
Altitud	1000 metros.
Suelo	Franco-arcilloso.
Sistema de conducción	Espaldero, sistema de riego tradicional.
Modo de cosecha	Manual.
Rendimiento	4000 kg x hectárea. Provenientes de uvas orgánicas.
Envejecimiento	20 meses en barricas de roble francés. 8 meses en botella.
Fermentación	Prefermentación en frío, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en barricas y posteriormente en depósitos de acero inoxidable durante un periodo de 30 días con remontados y delestaje periódicos.

Notas de Cata

Vino de marcado color rojo intenso con destellos azulados. De cuerpo elegante, concentra aromas de frutos rojos. Su paso por roble frances aporta elegancia y suavidad dando notas de vainilla, chocolate y café.
