

SPECIAL SELECTION RED BLEND 2019

VIÑEDO

Vistalba, Lujan de Cuyo, Mendoza.

COSECHA

Última semana de abril, en forma manual, seleccionando solo los mejores racimos en bandejas plásticas de pequeño tamaño.

VINIFICACIÓN

Los racimos seleccionados son despallados. Se lleva a cabo una maceración prefermentativa en frío para preservar aromas primarios.

La fermentación alcohólica se realiza durante 19 días con inoculación de levaduras seleccionadas y a temperatura de 28°C.

El tiempo de maceración es de 30 días, procurando a través de movimientos gentiles de remontaje, la extracción de los productos más nobles contenidos en el orujo.

Concluida la maceración, se realiza la fermentación maloláctica en contacto con roble francés empleado sutilmente para conservar las notas frutales propias de la variedad y nuestro micro terroir.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Resultado de la combinación de nuestras mejores uvas Malbec, Tannat, Petit Verdot y Cabernet Franc logramos un vino distintivo y complejo de color rojo rubí profundo, de aromas tan intensos como complejos con recuerdos de cerezas y ciruelas maduras. En boca nos entrega taninos firmes, frutos rojos, acidez equilibrada y la complejidad propia de un blend único.

GUARDA

8 años

ALCOHOL: 15.4 %