

# TEMPRANILLO

GUALTALLARY, VALLE DE UCO  
MENDOZA, ARGENTINA

2021

COMPOSICIÓN: 50% SANGIOVESE  
50% TEMPRANILLO

ALC. 14,7%

PH/ACIDEZ: 3,63/5,72

AZÚCAR RESIDUAL: 1,62 g/L

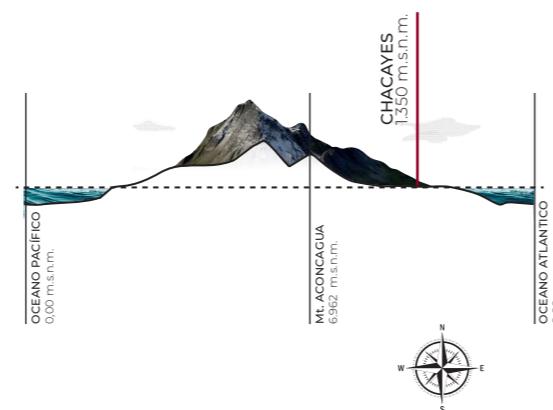
COSECHA: Medios de Marzo

ROBLE: 24 MESES EN BARRICAS DE  
2DO Y 3ER USO DE ROBLE FRANCÉS

GUARDA: 10 AÑOS

## TERROIR

Gualtallary, 1350 msnm. Suelos heterogéneos con presencia de arena, limo, piedra y carbonato de calcio. El clima se caracteriza por su gran altura, amplio delta de temperatura, escasez de lluvias y clima semi desértico, logrando vinos con gran frescura e intensidad de color.



COLOR  
RUBÍ



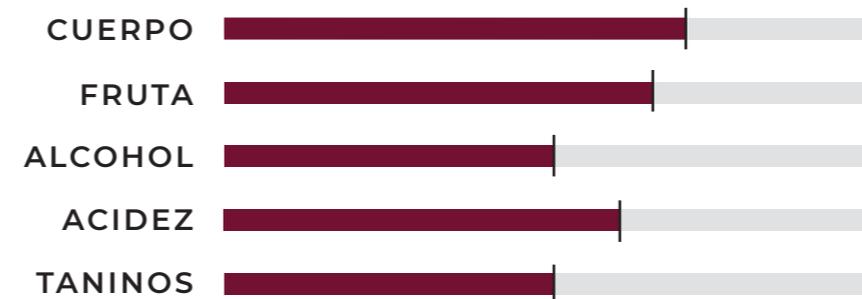
16/18°C



RACIMO



HOJA



## DESCRIPCIÓN

Color rojo rubí. Sus notas de cereza y especias, con una acidez vivaz lo hace fresco y a la vez complejo. Ofrece sabores de frutas rojas maduras y un toque de cuero, con taninos suaves y una estructura elegante que lo convierte en un compañero versátil para carnes y quesos.

## AROMAS



CEREZA



ESPECIAS



FRUTAS  
ROJAS



CUERO

