

**VARIETALES:**

Malbec - Cabernet Sauvignon

D.O.: Valle de Uco

COSECHA:

Detalles del viñedo: suelo aluvial y el riego por goteo. Seco y continental, con buena exposición al sol permite una maduración perfecta. La posición del lanzamiento vertical espalderas (VSP). La cosecha: es manual en los casos recogidos primera semana de abril.

ELABORACIÓN:

Las uvas donde despalillada y molida. La maceración antes de la fermentación. 15 días de fermentación en depósitos de acero inoxidable a 26-28 ° C fermentación maloláctica natural. Proceso de envejecimiento: barricas de roble francés durante 10 meses.

NOTAS DE CATA:

Color: Rojo rubí profundo con reflejos violetas intensos y tonos oscuros.
Nariz: Una delicada complejidad de ciruelas maduras, frutos secos y frambuesa combinadas con especias, frutas negras, moka y hierbas.
Boca: Taninos suaves y sedosos, estructura lisa y sólida. El elemento de roble sabor a nuez da al final un borde seco.