

FICHA TÉCNICA



- Bodega: Santa Carmen
- Tipo: Tinto
- Variedad: Blend
- Corte: Bonarda 65%, Cabernet Sauvignon 35%
- Alcohol: 13,3 %



UBICACIÓN / ORIGEN

Rivadavia. Provincia de Mendoza, Argentina.

Elaboración.



La cosecha se realizó manualmente en pequeñas cajas de 20 kg con el fin de no dañar los racimos. Se realiza una doble selección manual antes de la vinificación con el fin de seleccionar las mejores uvas. Fermentación con levaduras seleccionadas, temperaturas máximas de fermentación 25º C, durante 8 días. Con un tiempo de encubado de 20 días. Crianza 30% Roble Americano y 70% Roble Francés. Por un lapso de 9 meses.



CATA

Color rojo rubí profundo con reflejos violáceos intensos. Nariz frutos negros como cassis. Notas especiadas de pimentón y frescos dejos a eucaliptus y menta. Boca intensa fruta, madura con dejos a vainilla, café y especias por el paso por roble. Complejo y largo en boca con taninos intensos y redondos



DESCRIPCIÓN

La temperatura adecuada para su consumo es entre 15º y 16º C. Dejar airear por espacio de una hora este vino. Para acompañar carnes asadas, comidas criollas y quesos fermentados y azules.