

FICHA TÉCNICA



- Bodega: Santa Carmen
- Tipo: Tinto
- Variedad: Blend
- Corte: Bonarda 70%, Malbec 30%
- Alcohol: 13,2 %



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 naturales, máxima temperatura de fermentación 23°C. Crianza 30% del vino es añejado en piletas de concreto, 70% es añejado en barricas de roble francés durante 9 meses.



CATA

Color rojo intenso con matices azulados. En nariz de presenta pleno y complejo, con notas de ciruelas, pasas, almendras, mermelada de frutas rojas y algunos matices ahumados. En boca armónico, redondo, persistente y repite las notas percibidas en nariz.



DESCRIPCIÓN

La temperatura adecuada para su consumo es entre 15° y 16° C. Dejar airear por espacio de una hora este vino. Ideal para acompañar carnes rojas asadas y pastas livianas.