

Red Blend 2019

Variedad

50% Malbec 25% Cabernet Sauvignon 25% Bonarda

Origen

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Vinificación

Fermentación en tanques de acero inoxidable con una maceración total entre 15 y 20 días. 100% Fermentación maloláctica. Luego se realiza el corte de los varietales para su posterior conservación. Un pequeño porcentaje del vino se conserva en barricas de segundo y tercer uso.

Nota de cata

Color rojo intenso. Aromas a frutas rojas como cereza, frutilla y notas que recuerdan a especiados y vegetales. Boca: entrada dulce y frutada. Final ligeramente persistente.

Alcohol	14.3 %
Acidez	5.70 g/l
Azúcar Residual	3 g/l

