

FAMILY VINEYARDS



2017

Variedad

Blend de uvas tintas (Malbec - Cabernet Suavignon)

Origen

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Vinificación

Cosecha en maduración óptima. Micro vinificación 50 % en barricas de roble frances nuevas y el restante 50% en tanques de acero inoxidable, utilizando levaduras indígenas y seleccionadas.

Crianza

24 meses en barrica Tonneaux de 350 litros de primer uso.

Selección

Este vino se obtiene de una selección de las mejores parcelas de nuestra finca de Agrelo y de los mejores cortes de varietales y barricas de cada año.

Nota de cata

Color: rojo profundo. Aromas: nariz muy compleja que recuerda a frutos rojos y negros, pimienta blanca y negra, regaliz, mentol, eucaliptus y aromas finamente torrados de café, tabaco y chocolate. Boca: entrada intensa y sedosa. Sabores complejos a ciruela, frambuesa y grosella junto a especias como pimienta y anís. Vino carnoso, untuoso con gran personalidad y elegancia.

Alcohol	14.70 %
Acidez	5.20 g/l
Azúcar Residual	2.30 g/l

