

privada

FAMILY BLEND



COSECHA: 2021

BLEND: MALBEC / MERLOT / CABERNET SAUVIGNON

APELACION: LUJÁN DE CUYO, MENDOZA, ARGENTINA

VIÑEDOS

ALTURA: ENTRE 850 MTS — 1100 MTS SNDM

EDAD: ENTRE 50 Y 80 AÑOS

DENSIDAD: 4.500 PLANTAS/HA

RENDIMIENTO: 8 TNS/HA (1.6 TNS/ACRE)

COSECHA: MANUAL, EN CAJAS DE 20 KGS. SELECCIÓN ÓPTICA DE GRANOS

FERMENTACIÓN

MACERACIÓN EN FRÍO: 3 DÍAS ENTRE 8 Y 10 °C

FERMENTACIÓN: 10 DÍAS A 25 °C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100 % NATURAL

CRIANZA

BARRICA: 100%, 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

BOTELLA: 6 MESES

NOTAS DE CATA

COLOR ROJO RUBÍ DE GRAN INTENSIDAD. DE EXCELENTE COMPLEJIDAD AROMÁTICA CON NOTAS A FRUTAS NEGRAS MADURAS, ESPECIAS Y CAFÉ. ENTRADA EN BOCA UNTUOSO, FRUTADO CON LEVE PRESENCIA DE NOTAS AMADERADAS. UN VINO CON ESTRUCTURA Y DELICADA PRESENCIA DE TANINOS.

CAPACIDAD DE GUARDA: MAS DE 10 AÑOS

DATOS TECNICOS:

ALCOHOL: 14.60% | AZÚCAR: 2.59 G/L | PH: 3.53

ACIDEZ TOTAL: 6.00 | ACIDEZ VOL'TIL: 0.60 |

2021 | 93 PTS. ROBERT PARKER WINE ADVOCATE

2020 | 93 PTS. DESCORCHADOS

2019 | 94 PTS. JAMES SUCKLING

2019 | 93 PTS. TIM ATKIN

2019 | 91 PTS. DECANTER

