



JUNIOR

BLEND

Variedad

60% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah

Regiones

Agrelo / Valle de Uco

Viñedos

Viñedo de 10 años de antigüedad, espaldero bajo con riego por goteo.

Rendimiento

10 ton / hectárea

Elaboración

Cosecha manual en cajas de 12 kg. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable, 4 días de maceración en frío prefermentativa a 8°C. Total maceración 16-18 días. Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula.

Notas de cata

A la vista se aprecia un intenso color rojo brillante, con matices violetas. Presenta aromas a frutos rojos como ciruela y frambuesa, a complejadas con notas de pimienta y grafito aportadas por las variedades que componen este blend. Es un vino fresco y frutado con buena entrada en boca y delicados taninos. Su largo final, recuerda todos los aromas percibidos en nariz.

Temperatura de servicio

16° - 18° C