

ANTUCURA

VIÑEDOS | BODEGA



ANTUCURA COLECCIÓN BLEND 2013

Cabernet Franc
Syrah
Petit Verdot

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 mts. sobre el nivel del mar.
SUELO	Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
CLIMA	Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año).
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24°-28° C. en vasijas de 100-150 hl.; maceración extendida durante 30-45 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.
CRIANZA	24 meses en barricas de roble francés de primer uso. Luego 8 meses de reposo en botella bajo luz, humedad y temperatura controladas.
NOTAS DE CATA	Presenta un color rojo rubí intenso. En nariz se destaca sobre todo, el equilibrio de la fruta, la madera y acidez. De gran complejidad dada por cada una de sus variedades. Aterciopelado, con centro de boca untuoso y láctico, excelente equilibrio, tiene un final largo y persistente.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	15% v/v
AZ	1,8 g/l
AC	4,70 g/l
PH	3,77

www.antucura.com