



NOTAS DE CATA

En vista presenta un color rojo intenso y reflejos de la evolución, con buena claridad e intensidad. La nariz tiene mucha delicadeza, compuesta por una mezcla de frutos rojos y maduros, notas de cereza y cassís, y el aporte de la barrica con notas de chocolate y especias. En boca se percibe una entrada suave con buena estructura, presentando un vino equilibrado, con un final largo, toques de caramelo y vainilla.



94 Ptos.

BLEND SELECTION

2016

BLEND SELECTION

2016

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	12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso. Luego 12 meses de reposo en botella bajo luz, humedad y temperatura controladas.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml) y Magnum (1500 ml)
ALC. VOL.	14,5% Vol.
AZ	2,79 g/l
AC	4,83 g/l
PH	3,74



ANTUCURA
VINEDOS | BODEGA

