



Ficha técnica - **Blend** - Línea Gran Reserva

Variedades	50% Montepulciano, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 10% Petit Syrah.
Ubicación de los viñedos	Agrelo, Luján de Cuyo
Año de plantación de viñedos	2000 y 2010
Conducción del viñedo	Espaldero
Suelo	Arcilla con canto rodado.
Altitud sobre el nivel del mar	1.000 m
Producción por hectárea	4 ton/ha
Cosecha	Manual
Vinificación	Selección manual de racimos y despalillado.
	Maceración y fermentación durante 20 días en barricas sin tapa. Cada cepa por separado.
	Descube y decantación en tanques de acero inoxidable.
	Fermentación maloláctica en barricas de origen francés.
	Crianza en barricas de roble francés durante 20 meses. Durante la crianza se efectúan batonages periódicos.
	Corte y posterior fraccionamiento.
Corcho	Natural Flor 49 x 24 mm.
Producción	2.000 botellas / año.
Potencial de guarda	15 años.
Temperatura de servicio	Entre 15°C y 16°C.
Notas de cata	Intenso color rojo granate, con notas a regaliz, fruta negra y especias. En boca presenta una entrada amplia y amable con buenos taninos y final largo.
Enólogo	Juan Ubaldini