

PRIMOGENITO BLEND

Sangre Azul



COMPOSICIÓN VARIETAL

40% Cabernet Sauvignon, 30% Malbec, 20% Merlot, 10% Petit Verdot.

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14,3%

Acidez: 5,8 g/l

Azúcar Residual: 2 g/l

PH: 3,75 g/l

Extracto Seco: 31 g/l

Rendimiento del viñedo: 50 qq/ha.

ELABORACIÓN

Cosecha manual. Selección de racimos.

Maceración en frío prefermentativa a 10° C durante 5 días.

Fermentación usando levaduras seleccionadas y a temperatura controlada.

CONTACTO CON ROBLE: 24 meses en barricas de roble francés.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C

POTENCIAL DE GUARDA: 7 a 10 años.

NOTA DE CATA

Color rojo violáceo de alta profundidad, con cierta evolución en los reflejos. En la nariz es un vino muy expresivo, donde predominan las notas de frutas rojas, en especial las frutillas y cerezas, aunque las ciruelas y el casis también se hacen presentes, sobre un fondo suave de pimientos.

Detalles de hoja seca como té negro y tabaco, vainilla y coco, denotan la buena integración de fruta y madera. Vino bien equilibrado, complejo y de notable elegancia, con ataque suave y acidez muy fresca, con taninos redondos y persistentes y un largo final de boca.

Acompañarlo con carnes rojas o aves asadas, con vegetales grillados a las brasas.

ENÓLOGO: Nicolás Navío.

San Patricio del Chañar, Neuquén. Patagonia Argentina.

