

PRIMOGENITO MALBEC

Sangre Azul



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 13,9%

Acidez: 5,28 g/l

Azúcar Residual: 1,7 g/l

PH: 3,60 g/l

Rendimiento del viñedo: 60 qq/ha.

ELABORACIÓN

Cosecha manual. Selección de racimos y granos.

Maceración en frío prefermentativa a 10° C durante 2 días.

Fermentación en bodega de roble Francés de primer y segundo uso, usando levaduras indígenas. Tiene un 15% de racimo entero y la maceración fue de 18 días en total.

CONTACTO CON ROBLE: 20 meses en barricas de roble francés.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C

POTENCIAL DE GUARDA: 10 a 15 años.

NOTA DE CATA

Rojo intenso con tonos violetas, brillante. Nariz frutada con predominio de fruta de carozo, como ciruelas, cerezas y frutas de bayas maduras como frambuesas. Su nariz es fresca y en boca es franco, con buena acidez y notas de menta sobre un fondo de vainilla y café. Es un vino de taninos suaves y muy fácil de beber.

ENÓLOGO: Nicolás Navío.

San Patricio del Chañar, Neuquén. Patagonia Argentina.

