

PRIMOGENITO **BLEND**

Sommelier



COMPOSICIÓN VARIETAL

40% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc.

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14,2%

Acidez: 6,3 g/l

Azúcar Residual: 2,1 g/l

PH: 3,70 g/l

Extracto Seco: 30,10 g/l

Rendimiento del viñedo: 45 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.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí con reflejos levemente granate, con una intensidad alta en el color. En la nariz es muy expresivo, notas de frutas negras y rojas predominan, sobre todo de fruta negra como el Cassis y por otro lado las ciruelas. Especies como vainilla, canela y nuez moscada realzan la expresividad de este blend y nos cuentan de un entendimiento entre la crianza en roble y la concentración de fruta. Es un vino con gran balance, tiene frescura inicial en el nivel de acidez que acompaña la potencia del nivel de los taninos. Los taninos son firmes, pero sin duda se redondearán con el paso del tiempo. Acompañarlo con una carne de caza braseada o un solomillo de cordero patagónico con vegetales grillados a las brasas.

ENÓLOGO: Nicolás Navío.

San Patricio del Chañar, Neuquén. Patagonia Argentina.

