



GRAN BLEND

Malbec 80%
Carménère 10%
Cabernet Franc 5%
Petit Verdot 5%

Cosecha: 2017

Ubicación del Viñedo: La Consulta, San Carlos

Edad del Viñedo: 25 años

Altitud: 1.100 m

Suelo: Aluvional

Sistema de conducción: Espaldero

Sistema de riego: Por goteo

Modo de cosecha: Manual

Rendimiento: 3000 kg x hectárea

Añejamiento: 20 meses en barricas de roble francés

Elaboración-Maceración: Prefermentativa en frío, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en barricas, el 15% y el resto en tanques de acero inoxidable por un periodo de 30 días con remontajes y delestaje periódicos. Finalizada la fermentación maloláctica el vino queda en crianza y conservación hasta el momento del embotellado.

Periodo de guarda en botella por 8 meses antes de su comercialización.

Guarda: 5 años