

ALTOS VIÑEDOS

VIEJO TANQUE ASSEMBLAGE



VARIETAL: 50% MALBEC, 30% CABERNET SAUVIGNON, 20% TEMPRANILLO.

APELACIÓN: VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA.

VIÑEDO: VISTA FLORES, A 1200 MTS SNM.

SUELO: PEDREGOSO FRANCO ARENOSO.

PROCESO: MACERACIÓN PRE FERMENTATIVA 6 DÍAS, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A 26°C,
FERMENTACIÓN MANOLÁCTICA 8 MESES EN BARRILES.

COMPOSICIÓN: ALCOHOL: 13.5 % AZÚCAR: 2.9g/l AC. TOTAL: 5.3g/l

DESCRIPCIÓN: INTENSO Y BRILLANTE COLOR ROJO RUBÍ CON REFLEJOS VIOLÁCEOS. CON NOTAS DE FRUTA ROJA Y NEGRA MADURA COMO CIRUELA, MORA Y PASAS DE UVA. AROMAS A VIOLETAS Y ROSAS ROJAS CON ESPECIAS, VAINILLA Y CHOCOLATE DE LA MADERA. TANINOS MADUROS Y DULCES ACOMPAÑAN UNA EXCELENTE ACIDEZ CON BUEN FINAL.

TEMPERATURA: 18° C.

ENÓLOGO: RODRIGO CALATAYUD.

PRESENTACIÓN CAJA 6X750 ML.

info@altosvinedos.com.ar

www.altosvinedos.com.ar