



MAESTRE | BLEND

COSECHA 2019

MALBEC + CABERNET SAUVIGNON + CABERNET FRANC



EL PERAL . TUPUNGATO , VALLE DE UCO
AGRELO, LUJÁN DE CUYO,
MENDOZA . ARGENTINA

Este vino nace desde el origen: pensado como un todo. Este blend es una combinación de tres viñedos y tres cepas clásicas. Malbec de El Peral (1990), Cabernet Franc (2010) y Cabernet Sauvignon (2010) de Agrelo. Tres variedades que se complementan.

Se cosecha de manera manual y se fermenta entre 24 y 28° C con maceración larga. Crianza de 12 meses en roble francés de primer y segundo uso. Se seleccionan las mejores barricas de cada variedad para definir el corte final.

Lo que vas a encontrar:

Su color es rojo brillante. Sus aromas combinan fruta roja, moras, guindas; notas herbáceas, clavo de olor, pimienta blanca y pimentón. En boca tiene entrada amable, taninos persistentes y redondos, una acidez refrescante que sostiene. Largo, equilibrado, preciso.

Producción limitada: Un vino que habla de origen, precisión y el valor del tiempo.

ALCOHOL: 14.8%

PH: 3.55

ACIDEZ TOTAL: 4,9 g/L

COMPOSICIÓN: Malbec 60 %

Cabernet Sauvignon 30%

Cabernet Franc 10%

Luigi Perocco
WINEMAKER



📷 sotaventowines