



SOTAVENTO



MAESTRE | GRAN BLEND

COSECHA 2019

MALBEC + CABERNET FRANC



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

Dos zonas, dos variedades, un solo vino. Malbec de El Peral (plantado en 1990) y Cabernet Franc de Agrelo (plantado en 2010). Dos zonas, dos voces. Cada parcela aporta su carácter, moldeado por la altura, la amplitud térmica y el viento seco que atraviesa las hileras. Cosecha manual en el momento de mayor expresión.

Fermentación entre 24 y 28° C, con maceración de 20 días con orujos. Crianza en barricas de roble francés de tostado medio y en tanque, durante 12 meses. El corte final surge de la elección más afinada, como quien mezcla colores para dar con el tono exacto.

Lo que vas a encontrar:

Rojo intenso, con reflejos violáceos. Fruta roja, guindas, moras y notas especiadas del Cabernet Franc, como pimienta verde, pimienta blanca y pimentón. El roble deja un trazo sutil, elegante y complejo. En boca es firme, pero sin rigidez. Acidez justa, textura amable.

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

ALCOHOL: 14.7%
PH: 3.6
ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/L
COMPOSICIÓN: Malbec 70 %
Cabernet Franc 30%

Luigi Perocco
WINEMAKER



@sotaventowines