



GRAND CRU Blend 2017

- **Ubicación del viñedo**
Gualtallary, Mendoza, Argentina.
- **Altitud**
1.250mts / 4.150ft sobre el nivel del mar.
- **Suelo**
Caliza pura sobre gravas cuaternaria.
- **Composición varietal**
Cabernet Sauvignon, Malbec y Cabernet Franc.
- **Momento de cosecha**
23 y 27 de marzo de 2017, en el momento óptimo de madurez.
- **Cosecha**
Cosecha manual en pequeños bins de 18 kg.
- **Rendimiento promedio**
4.000 kg por ha / 1,6 ton por ha
- **Fermentación**
Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable. Maloláctica en barricas de roble.
- **Alcohol**
15°.
- **AT / AV / PH**
5,69 / 0,45 / 3,54.
- **Azúcar residual**
-1,8 grs/l.
- **Tiempo de guarda**
24 meses en barricas francesas de tostado medio y al menos 12 meses en botella antes de su lanzamiento al mercado.
- **Producción**
3.761 botellas.

Notas de cata:

Este Blend de partida limitada fue producido luego de una rigurosa selección de las mejores uvas provenientes de nuestro excelente viñedo ubicado en el corazón de Gualtallary, en Tupungato, Valle de Uco.

Su suelo tiene un alto contenido de carbonato de calcio que mejora el carácter mineral y otorga estructura a los taninos.

Fue elaborado con levaduras silvestres nativas, maceración suave y controlada durante 25 días. Realizó su fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, de tonelería de Borgoña. El paso por barricas total fue de 24 meses.