



NOTAS DE CATA

En vista presenta un color rojo intenso y reflejos de la evolución, con buena claridad e intensidad. La nariz tiene mucha delicadeza, compuesta por una mezcla de frutos rojos y maduros, notas de cereza y cassís, y el aporte de la barrica con notas de chocolate y especias. En boca se percibe una entrada suave con buena estructura, presentando un vino equilibrado, con un final largo, toques de caramelo y vainilla.

BLEND SELECTION

2021

BLEND SELECTION

2021

UBICACIÓN DEL VIÑEDO
PLANTAS POR HECTÁREA
ALTURA DEL VIÑEDO

Valle de Uco, Mendoza.

5.500 (alta densidad)

1.050 mts. sobre el nivel del mar.

SUELO

Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.

CLIMA

Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año).

COSECHA
ELABORACIÓN

Manual, en cajas plásticas de 18 kg. Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24°-28° C. en vasijos de 100-150 hl.; maceración extendida durante 30-45 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso. Luego 12 meses de reposo en botella bajo humedad y temperatura controladas.

PRESENTACIÓN

Estándar (750 ml)

ALC. VOL.

14,70 % Vol.

AZ

2,31 g/l

AC

5,41 g/l

PH

3,70



ANTICURA
VINEDOS | BODEGA

