NOTAS DE CATA

Se potencian las tres variedades a la perfección. Los mejores atributos están en este vino, una combinación equilibrada de fruta, especias y pirazinas, amalgamadas por la elegancia y complejidad aportada por la madera. Mucha complejidad, un vino para abrir y saber esperarlo, el contacto con el oxigeno permite que se vaya percibiendo aromas y gustos en diferentes "capas". Retrogusto largo y persistente.

COLECCIÓN
Blend
2021

COLECCIÓN
Blend
2021

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	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	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Enfriamos la uva para favorecer maceraciones pre fermentativas en frío con hielo seco durante 7 días, fermentación con levaduras seleccionadas entre 24 y 28°C, maceración post fermentativa entre 15 y 20 días. Tiempo total de maceración: 30 y 35 días.
CRIANZA	18 meses en barrica de roble francés de primer uso.
ESTIBA	12 meses de reposo en botella bajo temperatura y humedad controladas.
	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	14,60 % Vol.
AZ	2,16 g/l
AC	5,30 g/l
PH	3,77

ANTUCURA
VIÑEDOS | BODEGA

www.antucura.com