



ANTUCURA
WINE WORLD



BLEND SELECTION

UBICACIÓN DEL VIÑEDO
PLANTAS POR HECTÁREA
ALTURA DEL VIÑEDO

SUELO

CLIMA

COSECHA
ELABORACIÓN

CRIANZA

PRESENTACIÓN

ALC. VOL.

AZ

AC

PH

Valle de Uco, Mendoza.

5.500 (alta densidad)

1.050 mts. sobre el nivel del mar.

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

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

Manual, en cajas plásticas de 18 kg.

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

12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso. Luego 12 meses de reposo en botella bajo luz, humedad y temperatura controladas. Estándar (750 ml) y Magnum (1500 ml)

14,70 % Vol.

2,31 g/l

5,41 g/l

3,70

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

34% MERLOT - 33% CABERNET SAUVIGNON - 33% MALBEC