



ANTUCURA
WINE WORLD



GRAND VIN

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

PLANTAS POR HECTÁREA

ALTURA DEL VIÑEDO

SUELO

CLIMA

COSECHA

ELABORACIÓN

CRIANZA

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.

18 meses en barrica de roble francés de primer uso. Luego 12 meses de reposo en botella bajo temperatura, luz y humedad controladas

Estándar (750 ml) y Magnum (1500 ml)

14,60 % Vol.

1,73 g/l

5,39 g/l

3,71

De color rojo intenso, brillante y profundo con reflejos violáceos. En nariz tenemos aromas a frutos rojos y negros maduros con notas especiadas y vainilla. Una boca llenadora, sedosa y con mucha persistencia mezclando frutas maduras con la elegancia de la madera, armonioso y equilibrado

GRAND VIN

50% MERLOT - 40% CABERNET SAUVIGNON - 10% MALBEC