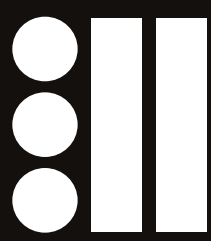




BLEND · COSECHA 2020



Beber con moderación
Prohibida su venta a menores de 18 años



Ficha técnica

NOMBRE COMERCIAL

Blend 13/20

AÑO COSECHA

2020

GRAD. ALCOHOLICA

14.6%

AZUCARES TOTALES

2.81 grs/lts Ph:3,5

ACIDEZ TOTAL

6 grs/lts

COMPOSICIÓN VARIETAL

Malbec (45%), Cabernet Sauvignon (25%) y Bonarda (30%),

EDAD DEL VIÑEDO

6 años con un rendimiento de 6.000 kg/ht.

ALTURA

1650 mts. sobre el nivel del mar

VENDIMIA

Segunda quincena de marzo, cosechado manualmente en cajas de 20 kg. Se busca punto de madurez polifenólica para la cosecha, madurez de la pepita, intensidad de color en la piel de la uva.

VINITIFICACIÓN

Nace a partir de una cofermentación de Malbec, Cabernet Sauvignon y Bonarda, cosechadas en simultáneo, uniéndolas al inicio de la fermentación para que sus sabores estén en perfecta armonía. Maceración en frío 5 días, luego fermentación alcohólica de 14 días y una post maceración de 7 días con Levaduras seleccionadas.

FERMENTACIÓN

%100 maloláctica natural



Blend / 2020

13/20



VINO PROFUNDO

Nota de Cata

Un vino joven, no pasa por barrica de Roble, buscando la frescura, diferenciándose los aromas primarios a fruta roja dulce como una Guinda, una Cereza y un toque a Pimienta que le da el Cabernet Sauvignon. El Bonarda en boca es agradable y dulce, de buena intensidad. De menor riqueza tánica que el Cabernet Sauvignon, taninos muy suaves lo que lo hace aterciopelado, elegante. En boca es un vino que se distingue por la frescura que te permite tenerlo en boca y te invita al siguiente trago.

 381 412 8701

 bodega1320.com.ar

