

**Beber con moderación**  
Prohibida su venta a menores de 18 años



**BLEND · COSECHA 2021**



# Ficha técnica

## NOMBRE COMERCIAL

Blend 13/20

## AÑO DE COSECHA

2021

## GRAD. ALCOHÓLICA

14,2%

## AZÚCARES TOTALES

3,66 grs/lts

## ACIDEZ TOTAL

6,37 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

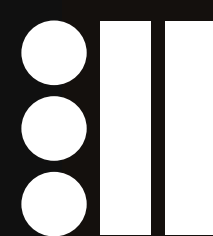
Segunda quincena de marzo, cosechado manualmente en cajas de 20 kg. Se busca punto de madurez polifenólica para la cosecha, madurez de la pepita, intensidad de color en la piel de la uva.

## VINIFICACIÓN:

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

Cofermentación alcohólica de los tres varietales. %100 maloláctica natural









## Nota de Cata

*Este famoso Blend que surge de una cofermentación entre Malbec, Cabernet Sauvignon y Bonarda, presenta un color rojo rubí con reflejos granate. En nariz, evoca aromas a frutos rojos y negros, y notas especiadas como pimienta negra.*

*En boca, presenta un ataque seco, con acidez balanceada y taninos amables.*

 **381 412 8701**  
 **bodega1320.com.ar**

