NIEVES ANDINAS

RED BLEND

EXPORT QUALITY

PRODUCTOR	Andes Growers
COSECHA	2020
VARIETAL	50% Malbec - 30% Merlot - 20% Petit Verdot
VIÑEDO	Cruz de Piedra, Maipú , Mendoza, Argentina
ALTITUDE	850 m.s.n.m.
MÉTODO DE COSECHA	Manual en recipientes de 18 a 20 kgs.
FERMENTACIÓN	En tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas del viñedo. Temperatura controlada entre 24-28°C. Tiempo de fermentación/maceración de 7 a 10 días.
ANALISIS	Alcohol: 13,8 % - PH: 3,71 Acidez total: 4.79 g/l - Azúcar: 2,05 g/l
CONSERVACIÓN	40% del vino criado en roble francés y americano durante 6 meses.
WINEMAKER	José Di Marco
NOTAS DE CATA	De color rojo profundo, este vino se caracteriza por sus intensos aromas a frutos rojos y regaliz. En boca es dulce y sorprende con taninos suaves de carácter especiado.
MERCADOS	Brasil, China y Argentina