

NIEVES ANDINAS

RED BLEND
Reserva

PRODUCTOR	Andes Growers
COSECHA	2019
VARIETAL	40% Malbec - 30% Petit Verdot - 30% Cab. Franc
VIÑEDO	La Consulta, Valle de Uco, Mendoza, Argentina
ALTITUD	1.100 m.s.n.m.
COSECHA	Manual en recipientes de 18 a 20 kgs.
FERMENTACIÓN	La fermentación se realiza en tanques de 70 HL – 90 HL a temperaturas controladas de 25°-27° con levaduras seleccionadas. Luego de un período de maceración de 12-15 días, el vino realiza fermentación maloláctica espontánea.
ANÁLISIS	Álcool: 14,0 % - PH: 3,65 Acidade total: 4.67 g/l - Açúcar: 1,85 g/l
CONSERVACIÓN	80% de este vino es criado en roble francés y americano durante 8 meses.
WINEMAKER	José Di Marco
NOTAS DE CATA	De color rojo rubí con tintes violáceos. Aromas a frutos rojos, cerezas y moras que se combinan con notas de pimienta asado, especias y vainilla. En boca se presenta con una gran personalidad, entrada dulce, intenso y un saber prolongado.
MERCADOS	Brasil y Argentina