



DEDICADO

GRAN CORTE

Composición Varietal / *Varietal Composition*

50% Malbec, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot.

Vinificación / *Vinification*

Viñedos: Tupungato, Mendoza, Argentina

Vineyards: Tupungato, Mendoza, Argentina

Tiempo de fermentación: 15, 20 días / **Fermentation Time:** 15, 20 days

Temperatura Máxima / Maximum Temperature: 26°C - 28°C

Fermentación Maloláctica: Si / **Malolactic Fermentation:** Yes

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés de 500lt/2000lt de primer y segundo uso seguido de 8 meses en botella.

Ageing: Spends 18 months in 500lt/2000lt first and second use oak casks followed by 8 months of bottle aging.

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14% Vol / **Alcohol:** 14% Vol

Acidez total: 5,1 g/l / **Total Acidity:** 5,1 g/l

Azúcar: 1,8 g/l / **Sugar:** 1,8 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Intenso rojo rubí con matices granate

Colour: Intense ruby red with garnet hints.

Aroma: Ciruela especiada, cereza negra, clavo y lavanda. Hierbas secas.

Aroma: Spiced plum and black cherry, clove and lavender. Dried herbs.

Sabor: Complejo de cuerpo mediodo taninos sedosos.

Flavour: Complex, medium bodied, with silky tanins.

Final: Persistente, frutado y con una suave nota salina.

Finish: Persistent, fruity-forward and lightly saline finish.