

Paisaje DE TUPUNGATO



BLEND 2020

Composición varietal / *Varietal Composition*

55% Malbec - 45% Cabernet Sauvignon

Mendoza, Valle de Uco, Tupungato

Vinificación / *Vinification*

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Tiempo de fermentación: 15 días

Fermentation Time: 15 days

Temperatura Máxima: 25° C // *Maximum Temperature: 25° C*

Maceración: 20 días

Maceration: 20 days

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

Tiempo de Crianza: El 50% del vino permanece en depósitos de acero inoxidable. El otro 50% del vino se cría durante 10 meses en barricas de roble de segundo y tercer uso de 225lt, seguidas de 6 meses de crianza en botella.

Ageing: 50% of the wine is aged in stainless steel tanks. The other 50% of the wine spends 10 months in 225lt second and third use oak barrels followed by 6 month of bottle aging.

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14,5% Vol

Alcohol: 14,5% Vol

Acidez total: 5,5 g/l

Total Acidity: 5,5 g/l

Azúcar: 1,82 g/l

Sugar: 1,82 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Rojo rubí profundo

Colour: Deep ruby red

Aroma: Fruta madura y pimienta roja. Complejo

Aroma: Ripe fruity character and red pepper. Complex

Sabor: Frutado con buen volumen y densidad de boca

Flavour: Fruity and full-bodied wine

Final: Largo con taninos delicados

Finish: Long finish with soft tannins