



A16

AMOR POR EL VINO

Civit 757

Gran Vino

Malbec 55% , Petit Verdot 15% , Cabernet Franc 30%



Datos técnicos

Procedencia: Luján de Cuyo: Malbec y Petit Verdot / Tupungato: Cabernet Franc

Añada: 2017

Alcohol: 14,3%

Acidez total: 5,6 g

Azúcar: 1,8 g

Elaboración

Crianza: 60% en barrica de roble francés

Vinificación: Tradicional en inox

Fermentación maloláctica: Sí

Viñedos

Altitud: Luján de Cuyo: 980 msnm /

Tupungato: 1100 msnm

Tipo de cosecha: Manual

Tipo de suelo: Luján de Cuyo: Suelos aluviales y escasos en materia orgánica que son franco-arcillosos en la superficie con abundante presencia de canto rodado y rocas a partir de los veinte centímetros de profundidad.

Tupungato: Suelos franco arenoso, de origen aluvial y pedregoso con excelente drenaje y bajo en materia orgánica que permite vinos de destacada expresión aromática con notas florales.

Riego: Riego por goteo lo que permite un máximo rendimiento del recurso principal.

Nota de Cata

Vista: Color violeta oscuro intenso con reflejo rubí brillante.

Aroma: Complejo y especiado. Cada varietal se resalta y a su vez se complementan: pimientos asados, pimienta negra, ciruela madura, orégano y hierbas, son algunos de sus componentes.

Boca: Suave y presente. Taninos firmes y dulces que se conjugan con su acidez otorgando buena persistencia.

www.a16sa.com.ar · info@a16sa.com.ar

[f /a16bodega](#) [i /bodegaa16](#)