



DE MOÑO ROJO BLEND 2021



| | |
|---------------|--|
| BODEGA | The Vines of Mendoza |
| VARIETAL | 50% Cabemet Franc, 20% Mer1ot, 20% Malbec y 10% Petit Verdot |
| COSECHA | 2021 |
| VIÑEDO | Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina. |
| ELABORACION | Cosecha manual en tachos de 12 kg, selección en doble mesa de clasificación y despalillado. Maceración en frío de dos días para obtener una buena extracción de color y aromas. Cofermentación de Merlot y Petit Verdot en tanque de acero inoxidable. Por otro lado la fermentación alcohólica de Cabemet Franc y Malbec por separado, ambos en huevo de concreto. Después desvine, descube y prensado suave. Fermentación Maloláctica en huevos de concreto, trasiego y crianza. |
| CRianza | 6 meses en huevo de concreto. |
| ALCOHOL | 13,5 % |
| NOTAS DE CATA | Este Blend muestra un rojo rubí medio a profundo. Ofrece una pronunciada intensidad aromática, con notas de frutos del bosque, combinados con toques especiados y elegantes. En boca es redondo, fresco, con taninos suaves y delicados. |