

DE MOÑO ROJO X 2018

BODEGA	The Vines of Mendoza
BLEND	Grenache 39%, Syrah 13%, Mourvedre 18% y Cabernet Sauvignon 30%
COSECHA	2018
VIÑEDO	Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
TIPO DE SUELO	Suelo pobre en materia orgánica, muy rocoso y arenoso en su composición
ELABORACIÓN	Cosecha manual en cajas de 12 kg. Se realiza una selección de uvas en doble mesa de clasificación y despallado. Maceración en frío durante tres días para obtener una buena extracción de color y aromas. Luego fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable (cofermentación de Grenache - Syrah - Mourvedre). Después, se procede al desvine en barricas, descube y prensado suave para su llenado (10%). La fermentación maloláctica se realiza en barricas, se lleva a cabo el trasiego y añejamiento en barricas. Una vez finalizada la fermentación maloláctica, se une al Cabernet Sauvignon que fue fermentado en acero inoxidable en racimos enteros y criado en barricas de primer uso.
CRIANZA	Durante 9 meses en barricas de roble francés: 100% 1er uso
POTENCIAL DE GUARDA	10-15 AÑOS
ALCOHOL	14,3%
NOTAS DE CATA	De color rojo intenso. Este es un gran blend de bodega que combina Grenache, Syrah, Mourvedre y Cabernet Sauvignon. Se perciben en boca sabores a arándano, ciruela y mora con un paladar medio intenso y larga persistencia. Es un vino delicado, de cuerpo medio pero de gran intensidad.
TEMPERATURA DE SERVICIO	Entre 16°C y 18°C.