



FELINO

Red Blend

2018

VENDIMIA

Cosecha manual
27 de febrero al 18 de abril, 2018

COMPOSICIÓN VARIETAL

70% Malbec
28% Cabernet Sauvignon
2% Merlot

APELACIÓN

Valle de Uco
y Luján de Cuyo

VIÑEDO

Viñedos de Luján de Cuyo, Tupungato, Tunuyán y San Carlos. Altitud entre 703-1197 m.s.n.m. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

La vendimia 2018 se caracterizó por excelentes condiciones climáticas en todas sus etapas. Registros de temperaturas dentro de las medias históricas, pocas precipitaciones y una mayor amplitud térmica respecto a años anteriores, resultaron en una temporada mendocina típica, con excelentes condiciones de sanidad, permitiendo cosechar fruta de gran calidad, color y concentración. Se dio inicio a la cosecha el 16 de febrero con el Chardonnay de Los Árboles, Tunuyán y finalizó el 20 de abril con el Cabernet Sauvignon de El Peral, Tupungato.

CRianza Y PUESTA EN BOTELLA

Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable de 8 y 17 toneladas. Crianza en barricas de roble (10% nuevo) por 8 meses. Puesto en botella en febrero de 2019. Sin clarificar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Rojo rubí con tonos oscuros. En nariz, este especiado blend muestra notas de grosella negra, tabaco y chocolate. Es intenso y fresco. El paladar es concentrado, con gran estructura. Buena presencia de taninos que conduce a un final largo.

