

GRACIANO > BLEND RESERVA 2020



PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo

Línea: Graciano

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina

Botella: Conica baja con picada, color verde oliva, 750 ml.

Cierre: Microaglomerado.

INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 43% Malbec, 27% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 5% Merlot.

Año de cosecha: 2020.

Altitud: 600 msnm.

Edad del viñedo: 17 años/22 años/6 años/18 años, respectivamente.

Irrigación: Por goteo y por surco.

Rinde por hectárea promedio: 8500 kilos.

Densidad: 4000 plantas por hectarea.

Conducción: Espaldero alto.

Suelo: Franco arenoso.

Poda: Mixta tradicional Guyot doble.

Cosecha: Manual en cajas de 20 kilos.

Fermentación alcohólica: Levaduras seleccionadas

Fermentación maloláctica: Si.

Madera: 12 meses roble francés, tostado medio.

Alcohol: 14,1%

Azúcar: 4,30g/L

Acidez: 5,25 g/L

Aditivos: Contiene sulfitos

PACKAGING

Caja: cartón corrugado con capacidad para 6 botellas, con separador.

Peso por caja: 7.020 kg.

Paletización recomendada: 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una).

GRACIANO > BLEND RESERVA 2020



PROCESO DE VINIFICACIÓN

El mosto es macerado durante 4 días a 7°C antes de la fermentación alcohólica, luego fermentado con levaduras seleccionadas durante 8 días a temperaturas entre 22°C y 26°C, una vez finalizada la fermentación alcohólica, es descubado para luego la fermentación maloláctica.

PRODUCCIÓN

9600 Botellas

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

16 - 18° C

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo intenso con tonos violetas brillantes vivaz.

Nariz: Muy buena intensidad, complejo persistente, se manifiesta con mucha nitidez la madera de calidad de la barrica, luego de esta los aromas de la fruta, propios de las variedades que lo componen y un toque especiado, formando un conjunto de gran complejidad y armonía.

Boca: La entrada de boca es de buen volumen, con cierta astringencia propia de un vino de gran estructura polifenólica, es dulce-ácido-tánico en un buen balance, se manifiesta complejo con una carga importante de gustos incorporados por su permanencia en barrica, fume, vainilla, café, en buena combinación con los aromas de la uva y el especiado propio de su estacionamiento en botella.