

CADENA PERPETUA

CABERNET MALBEC

RESERVA Premium Blend 2020

*"Blend de Malbec y Cabernet Sauvignon
en partes iguales de viñas antiguas
y equilibradas"*

Cosecha: 2020.

Variedad: 50% Malbec, 50% Cabernet Sauvignon.

Viñedos: Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
Viñas antiguas y equilibradas que van de los 950 y 1.150 msnm.

Densidad: 2.300 a 2.700 plantas por hectárea.

Clima: Seco y soleado durante todo el año. Gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Suelo: Mezcla de suelos franco arcillosos y arenosos pedregosos.

Rendimiento: 2 plantas por botella.

Cosecha: Manual en cajas.

Fermentación: Levaduras indígenas. 5 días de maceración en frío, 100% fermentación maloláctica en barricas. Entre 20-30 días de fermentación y post maceración.

Crianza: 50% del vino reposó entre 4 y 6 meses en barricas de roble.

Nota de cata: "Blend de Malbec y Cabernet Sauvignon en partes iguales provenientes de viñas antiguas y equilibradas de Luján de Cuyo y Valle de Uco. Una combinación pensada desde el viñedo para elaborar un vino único. En nariz aparecen las frutas rojas como moras y ciruelas. De estructura media, con taninos sedosos que lo convierten en un vino muy elegante y fácil de beber."

Enólogo: Pablo Durigutti.



*"Todas las uvas son seleccionadas cuidadosamente de un pequeño número de viñedos,
en zonas privilegiadas de Luján y el Valle de Uco, en la provincia de Mendoza"*

